



## Lasagnes

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 2100 gr soit 6 personnes (350 gr)

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes à 200°

Ingrédients :

- 620 gr de **Sauce Béchamel** ([voir recette sur le site](#), c'est 2 doses)
- 250 gr de **Viande Hachée** ([voir recette sur le site](#), c'est une demi dose)
- 240/300 gr de **fromage** ([voir les différentes recettes sur le site](#))
- 10 feuilles de **pâtes à lasagnes** (soit 180 gr)
- 1 **oignon**
  - (ou bien 80 gr d'**oignons hachés**)
  - (ou bien 20 gr d'**oignons lyophilisés** réhydratés dans 60 gr d'**eau bouillante**)
- 1 cac d'**ail en poudre**
  - (ou bien 1/2 **gousse d'ail finement hachée**)
- 2 **tomates émincées**
- 280 gr de **sauce tomate**
- 1 cas d'**herbes lyophilisées** (thym, basilic, provence, ...)



Préparation :

1. **Réalisez** votre **sauce béchamel**, votre **viande hachée** et votre **fromage** puis **réservez** chacun dans un saladier
2. **Mettez** à tremper les **pâtes à lasagnes** dans de l'eau froide
3. Dans une grande poêle huilée (ou un wok), faire **rissoler** 2 minutes l'**oignon** et l'**ail**, puis ajouter les **tomates**, la **sauce tomate** et la **viande hachée**, et laisser **rissoler** 5 minutes de plus en mélangeant régulièrement
4. **Sortir** les **pâtes à lasagnes** de l'eau
5. Dans un plat à gratin (ou dans des petits plats à gratins individuels) à bords hauts, mettre dans l'ordre :
  - a) Un tiers (200 gr) de la **béchamel**
  - b) Un tiers (3) des **pâtes à lasagnes**
  - c) La moitié (300 gr) du **haché/tomate**
  - d) Un tiers (210 gr) de la **béchamel**
  - e) Un tiers (4) des **pâtes à lasagnes**
  - f) Le reste du **haché/tomate**
  - g) Le dernier tiers (3) des **pâtes à lasagnes**
  - h) Le reste de la **béchamel**
  - i) La totalité du **fromage**
  - j) Les **herbes**
6. **Mettez** à cuire au four 25 minutes à 200°