

LASAGNE BOLOGNAISE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Pays** : Italie



Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 litre de sauce bolognaise
- 1/2 litre de sauce béchamel
- 9 feuilles de pâte à lasagne
- 150 g d'emmental râpé
- 50 g de beurre
- sel fin
- poivre du moulin

Etapes de préparation

1. Pour réaliser cette recette de lasagne bolognaise, commencez par préparer tous les ingrédients.
2. Beurrer largement un plat à gratin.
3. Couvrir le fond du plat de pâte à lasagne. Choisissez une pâte à lasagne ne nécessitant pas de cuisson au préalable, prête à l'emploi.
4. Disposer une couche de sauce bolognaise.
5. Napper d'une épaisseur de sauce béchamel.
6. Bien l'étaler encore chaud pour plus de facilité.
7. Mettre à nouveau une couche de feuilles de pâte à lasagne, puis une nouvelle couche de sauce bolognaise.
8. Enfin, ajouter une dernière feuille de pâte à lasagne et pour finir une dernière couche de béchamel.
9. Bien l'étaler sur toute la surface, et parsemer la surface de fromage râpé.
10. Enfourner à 200°C pendant 15 min, afin d'obtenir un gratin bien doré et uniforme. Au terme de la cuisson, servir dans le plat de cuisson ou détailler en portions avec un emporte-pièce.

