

# Lasagne à la bolognaise

Note de la recette :

**4  
5**

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**2 h**

Temps de cuisson :



**30 min**

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 500 g de viande hachée
- 2 oignons
- 4 champignons
- 2 boîtes de tomates pelées
- 1 boîte de pâtes à lasagne
- lait
- farine
- noix de muscat
- harissa
- thym
- ail
- vin blanc
- 1 sachet de gruyère
- parmesan
- mozzarella
- huile d'olive
- 50 g de beurre

Préparer la sauce bolognaise :

Faites revenir tout d'abord les oignons, les champignons émincés et l'ail avec un peu de beurre. Incorporez la viande hachée et laisser jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Mettez une pincée d'harissa.

Ajoutez les 2 boîtes de tomates pelées avec un peu de vin blanc. Mettez 2 c. à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit bien évaporée (environ 45 min).

Préparer la béchamel :

Faites cuire le beurre et ajoutez de la farine afin de former une boule uniforme. Ajoutez le lait nécessaire afin d'obtenir une béchamel onctueuse, mettez-y un peu de noix de muscat.

Faire cuire les pâtes à lasagne :

Mettez sur le feu un volume d'eau, mettez-y les pâtes à lasagne avec un peu d'huile d'olives pour ne pas qu'elles collent entre elles. Laissez chauffer environ 10 min jusqu'à ce qu'elles soient molles.

Préparation du plat :

Étaler une première couche de béchamel dans le fond du plat. Mettez une couche de pâtes à lasagne (en recouvrant totalement la surface). Ensuite une autre couche de béchamel, une autre couche de pâtes à lasagne, une couche de sauce bolognaise, une couche de pâtes à lasagne, une couche de sauce bolognaise, une couche de pâtes à lasagne terminer par une couche de sauce bolognaise.

Recouvrez de gruyère, saupoudrez de parmesan. Mettez au four pour une durée de 30 min. 5 min avant la fin de la cuisson, mettez les morceaux de mozzarella sur le dessus. Une fois le plat cuit, laissez le 10 min à refroidir en dehors du four avant de déguster.

## Astuces

Un plat un peu long en préparation mais tellement bon et convivial. Cette recette me vient de ma belle-mère italienne, donc vous ne serez pas déçu du résultat elle m'avait pourtant dit de ne pas la divulguer mais c'est tellement bon que je voulais partager cette recette avec vous