

Lasagnes à la casserole

POUR 2 PERSONNES
PRÉPARATION: 30 MIN
CUISSON: 45 MIN

Pour la sauce bolognaise

1 oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
1 c. à soupe d'huile d'olive
200 g de viande hachée
1 boîte de sauce tomate
(400 g)
Herbes de Provence
150 g de mozzarella râpée

Pour la béchamel

60 g de beurre
60 g de farine
60 cl de lait
Muscade

Pour le montage

4 feuilles de lasagne
fraîches

1. Prépare la béchamel: fais fondre le beurre dans une casserole, puis ajoute la farine et remue pendant 2 min. Ajoute ensuite le lait progressivement et laisse réduire jusqu'à obtenir une texture ni trop liquide ni trop épaisse. Assaisonne et mets de côté.
2. Prépare la sauce bolognaise: dans une grande casserole, fais revenir l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoute la viande hachée et fais cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
3. Ajoute la sauce tomate, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Laisse mijoter 5 min.
4. Pour le montage, prends une petite casserole. Coupe les feuilles de lasagne en deux, puis découpe-les (plus ou moins) en cercle pour qu'elles soient à la taille de la casserole. Une grande feuille de lasagne doit pouvoir donner 2 cercles, sinon prends une casserole plus petite!
5. Dépose d'abord une couche de sauce bolognaise dans la casserole, puis alterne feuille de lasagne, béchamel, feuille de lasagne, sauce bolognaise... jusqu'à remplir la casserole quasiment jusqu'en haut.
6. Couvre le tout de mozzarella, puis mets un couvercle et laisse cuire à feu très doux pendant 30 min, jusqu'à ce que les feuilles de lasagne soient tendres et le fromage fondu. Sers chaud.



3,30 €
PAR PORTION!