

# Les lasagnes trop bonnes et trop moelleuses

## **Pour la sauce bolognaise :**

300 g de viande hachée (bœuf ou veau)

1 belle tranche de jambon haché

1 oignon

1 carotte

Une petite branche de céleri

2 cs d'huile d'olive

40 cl de coulis de tomate

Un cube de bouillon (de bœuf ou volaille ou légumes)

Un bouquet garni (ou, à défaut, des herbes de Provence, du thym, du persil)

## **Pour la béchamel :**

30 g de beurre

30 g de farine

35 cl de lait

150 g de ricotta

40 g de parmesan râpé

Sel et poivre du moulin

Noix de muscade

## **Pour les lasagnes :**

1 paquet de feuilles de lasagnes sans pré-cuisson

100 g de parmesan râpé



- Détailler la carotte, le céleri et l'oignon en petits dés.

- Les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

- Ajouter alors la viande hachée (veau ou bœuf et jambon) et faire dorer sur feu moyen en émiettant bien la viande. Ajouter le coulis de tomate, un verre d'eau, le cube et les herbes. Saler et poivrer.

- Mélanger quelques minutes puis couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant une heure environ.

- Préparer la béchamel.

- Faire fondre le beurre dans une casserole.

- Ajouter la farine en remuant bien avec une cuillère en bois.

- Verser le lait en filet, sans cesser de remuer.

- Laisser épaissir en mélangeant, ajouter sel, poivre et muscade et laisser cuire 15 minutes sur feu doux.

- Ajouter enfin la ricotta et le parmesan et fouettez énergiquement pour bien les incorporer à la béchamel. Garder au tiède.

- Préchauffer le four à 220°C.

- Beurrer ou huiler un plat à gratin.

- Disposer des plaques de lasagnes dans le fond, sans les faire se chevaucher. Recouvrir de sauce bolognaise, puis de béchamel en veillant toujours bien à recouvrir toutes les plaques de pâtes (pour garantir leur moelleux et éviter qu'elles ne soient sèches).

- Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

- Terminer par une couche de sauce béchamel. Saupoudrer de parmesan et de noisettes de beurre.

- Faire gratiner 20 minutes au four et servir...