

Lasagnes Bolognaïses

Plat familial réconfortant



Ingredients

- [Sauce bolognaise](#)
- [Sauce béchamel](#)
- Boite lasagnes sèches
- 200 g de Parmesan râpé
- 300 g de Gruyère râpé
- 75 g de beurre

Ustensiles

- Four
- Plat à Lasagne
- Sauteuse pour la bolognaise
- Casserole pour la béchamel

Préparation

- Commencer par réaliser la sauce bolognaise
- Faire la béchamel
- Commencer le montage des lasagnes
- Beurrer le plat à lasagnes
- Napper le fond du plat avec une grosse cuillère de béchamel et de bolognaise
- Couvrir le plat avec une rangée de lasagnes
- Napper de béchamel et de bolognaise puis de parmesan et de gruyère.
- Recommencer avec une rangée de lasagnes en les décalant par rapport à la première rangée.
- Recommencer avec la béchamel, la bolognaise, le parmesan et le gruyère
- Il faudra 4 couches de lasagnes et épuiser la béchamel et la viande de la bolognaise mais pas le jus pour ne pas inonder les lasagnes
- Terminer par quelques noix de beurre

- Enfourner à 240 ° pendant 30 minutes

Bon appétit !