

LASAGNES A LA BOLOGNAISE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Boîte de lasagnes sans pré-cuisson
- 400 g de bœuf haché pour bolognaise (congelé)
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 boîte de purée de tomates (500 g)
- 20 cl de béchamel (1 petite brique)
- sel, poivre

Faites revenir le bœuf haché dans un peu d'huile, quand il est coloré ajoutez le concentré de tomates, puis la purée de tomates.

Laissez mijoter 15 à 20 minutes. Laissez refroidir.

Étalez une fine couche de sauce dans un plat à gratin.

Disposez dessus une couche de lasagnes, recouvrez de sauce, recommencez encore 2 fois cette opération.

On obtient 3 couches de lasagnes. Couvrez de béchamel et parsemez de fromage râpé. Enfournes 45 minutes à 200°C.