



## Lasagnes avec béchamel

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 pers / 8 spl ou 8 pp par pers

- 8 plaques de lasagnes
- 800 gr de pulpe de tomates
- 600 gr de viande haché de bœuf à 5 % de mg
- 1 petit oignon
- 5 carottes
- 2 cc d'huile d'olive
- Basilic
- Origan
- Sel au céleri
- Sel, poivre
- 60 gr de parmesan
- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- 4 cs de maïzena
- 1 cube de bouillon de légumes

Éplucher les carottes et les couper en très petits morceaux (je me suis servie de mon I-Cook'in et de la touche turbo).

Dans une grosse sauteuse faire chauffer l'huile et ajouter l'oignon émincé et les carottes. Rajouter ensuite la viande, l'émietter à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer.

Verser la pulpe de tomate, assaisonner de sel de céleri (légèrement), de basilic et d'origan et faire cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure.

Si à mi-cuisson il manque du liquide vous pourrez rajouter un peu d'eau.

Une fois la sauce cuite faire la béchamel en faisant chauffer le lait avec le bouillon cube émietté.

Prélever un peu de lait et y diluer la maïzena puis rajouter le tout dans la casserole. Faire épaissir tout en remuant. Saler, poivrer.

Préchauffer votre four à 200°.

Répartir un tiers de la sauce tomate dans un plat à gratin rectangulaire et déposer 4 plaques de lasagnes.

Verser ensuite la moitié de la sauce tomate restante puis la moitié de la béchamel.

Saupoudrer de parmesan.

Refaire une deuxième couche de lasagnes, sauce tomate, béchamel puis terminer par le parmesan.

Enfourner pour 30 minutes.

Éventuellement couvrir vos lasagnes d'une feuille de papier aluminium si elles colorent trop vite.