Lasagnes aux deux viandes sauce tomate et béchamel au parmesan

**Ingrédients**

1 boite de lasagnes

500 g de coulis de tomate

1 feuille de laurier

2 oignons

**Préparation de la farce**

200 g de viande hachée

150 g de chair à saucisse

1 oignon

Huile d’olive

3 gousses d’ail dégermées

1 œuf entier

Ciboulette

2 c à soupe de chapelure (pain rassis mixé)

Sel, poivre

**Ingrédients sauce béchamel**

50 cl de lait

40 g de maïzena

20 g de beurre

100 g de parmesan

Sel, poivre

**Préparation**

Prélever un peu de lait froid sur les 50 cl et mélanger avec la maïzena.

Faire bouillir le lait restant, et mélanger avec la préparation précédente.

Faire épaissir quelques secondes.

Hors du feu, ajouter le beurre, sel, poivre, puis la moitié parmesan c’est prêt.

**Remarque :** Je préfère utiliser la maïzena, car la sauce est plus légère, cuite presque instantanément et ne fait pas de grumeaux et bien plus légère.

**Il ne faut surtout pas mélanger la Maïzena avec un liquide chaud.**

**Préparation de la farce :** Faire revenir l’oignon haché dans une poêle avec un peu d’huile d’olive. Mettre la viande hachée et la chair à saucisse dans un saladier, Ajouter l’oignon ciselé finement, l’ail pressé, la ciboulette ciselée, la chapelure, l’œuf entier, sel, poivre et bien mélanger.

Préparer toujours la farce bien en avance  elle sera beaucoup plus goûteuse, si vous la préparez la veille la poivrer mais ne pas la saler.

**Préparation de la sauce tomate :** Dans une casserole faire revenir l’oignon avec un peu d’huile d’olive, ajouter le coulis de tomate, l’eau, la feuille de laurier, saler, poivrer, et laisser cuire à feu doux pendant 20 min. Si la sauce est un peu épaisse, vous pouvez rajouter un peu d’eau. La sauce doit rester assez fluide.

  **Préchauffage four 180°C**

  Napper le fond d’un plat  à gratin, de sauce tomate, puis disposer en  alternant, une couche de lasagnes, une couche de viande, une couche de sauce tomate. Recommencer jusqu’à la fin des ingrédients puis recouvrir de sauce béchamel et saupoudrer avec le reste de parmesan.

Enfourner entre 30 à 35 min

Source : Cuisine gourmande de Carmencita.