

Lasagne Bardée à la Bolognèse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques (pâtes fraîches)
- LARD PETIT DEJEUNER	20-24 tranches
- FILET AMERICAIN	300g
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- THYM	
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOUTARDE	½ c à café
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- GRUYERE RAPE	75g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pour la bolognèse, émincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite la viande hachée et égrainez à la fourchette. Salez et poivrez. Incorporez ensuite les tomates concassées avec un fond d'eau (pas trop) ainsi que le concentré de tomates et le thym. Remuez, salez, poivrez et laissez mijoter à découvert pendant 15-20 minutes. La sauce doit être assez épaisse.
- Pour la béchamel, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine au fouet ainsi que le lait petit à petit. Assaisonnez de muscade, moutarde, sel et poivre. Incorporez-y également la crème épaisse. Votre béchamel doit être épaisse.
- Dans un moule à cake rectangulaire, tapissez le fond de papier sulfurisé puis bardez, avec un léger recouvrement, tous les bords de lard petit déjeuner en laissez pendre à l'extérieur environ la moitié de chaque tranche.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez ensuite au fond une couche de pâte fraîche puis recouvrez d'une peu de bolognèse et ensuite de béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé. Répétez les opérations jusqu'à remplir le moule.
- Terminez par une couche de lasagne et nappez du reste de béchamel.
- Repliez alors le bardage en recouvrant toute la surface.
- Enfournez pour 45-50 minutes.
- Sortez du four et retournez délicatement la lasagne dans un grand plat rectangulaire.
- Retirez le papier de cuisson puis poivrez un peu le sommet.
- Découpez délicatement en portions et dégustez sans attendre.

Remarque:

Servez avec une bonne salade verte et du pain baguette.