

LASAGNE BOLOGNAISE à ma façon.

Je prépare ma sauce bolognaise (recette dans les fichiers) et la béchamel et hopla on y va.

Dans un plat allant au four, on verse une louche de sauce bolognaise et de béchamel, on étale pour bien en mettre partout au fond du plat. On recouvre avec des feuilles de lasagne. Ensuite on verse de la bolognaise et de la béchamel en l'étalant pour bien recouvrir et là je parsème du parmesan et hop, encore une couche de feuilles de lasagne... On alterne les couches jusqu'à ce que le plat soit rempli. On termine par une couche de sauce bolognaise et de béchamel et on parsème de parmesan et je rajoute aussi de la mozzarella. Mettre au four à 180° environ 30 à 45 mn, planter un couteau au milieu du plat pour voir si les lasagnes sont bien cuites.

*j'ai utilisé les lasagnes Barilla sans pré-cuisson