

Lasagne à la bolognaise au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 90 min	Durée : 105 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 17	Etapes : 7	Astuces : 16	

Ingrédients

Pour la lasagne:

15 plaques de lasagne Pour la sauce bolognaise:

1 oignon

1 gousse d'ail

500g viande hachée

1 boîte de concentré de tomates

1 boîte de tomate pelée

1 cuillère à soupe bombée sucre

25g d'huile

1 gobelet d'eau

Sel et poivre Pour la sauce béchamel:

500g de lait

30g de farine

40g de beurre

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Noix de muscade

Etapes

Pour la sauce bolognaise:

Â»

Préparer la [sauce bolognaise au thermomix](#) et réserver là dans un bol.

Pour la sauce béchamel:

Â»

Préparer la [sauce béchamel au thermomix](#) et réserver là dans un autre bol.

Pour les lasagnes:

Â»

Préchauffer le four sur 170°C.

Â»

Beurrer un plat à gratin rectangulaire. Pour la première couche, déposer un peu de béchamel, déposer ensuite des plaques de lasagne suivi de la [sauce bolognaise](#) et du gruyère.

Â»

Répéter l'opération en couche jusqu'à épuisement des ingrédients.

Â»

Finir par du gruyère.

Lasagne à la bolognaise au magimix



Enfourner 45 minutes.