

# Lasagne bolognaise

**Catégorie :**  Entrée,  plat,  dessert,  autre

**Difficulté de la recette** 

**Recette :** pour 6 personnes

**Temps de préparation :** 45 min

**Temps de cuisson :** 45 min

**Température de cuisson :** 180 °

**Temps de repos :** meilleure la veille



## Ingrédients :

- pâte lasagne fraîche ou sèche
- 500 gr de viande hachée
- bolognaise 680 gr
- farine
- 1 L de lait
- sel, poivre et muscade
- gruyère râpé ou comté

## Ustensiles :

- poêle
- Grand fait tout
- Spatule

## Instructions de la recette :

Faire une béchamel, moi, j'ai toujours eu du mal, du coup, maintenant je mélange la farine avec le lait directement et je mets à épaissir. Je rajoute du sel, poivre et de la muscade et ajoute mon lait au fur et à mesure.

Je mets ma pâte pour ma part fraîche, je verse de la béchamel dessus.

Je fais cuire ma viande hachée, et verse ma bolognaise.

Je verse sur ma béchamel. Refais un étage de pâte, bolognaise, béchamel et fini par mettre du fromage râpé.

Je mets 45 min à 180°



**Bon appétit !**