grand mercredi

LES PETITS FERMIERS !

UNION DES SOURIRES DE CAMPAGNE ÉLEVEURS BIO

LES LASAGNES GOURMANDES

De délicieuses lasagnes maison pour réunir toute la famille autour d'un bon dîner que tu auras préparé ! Découvre la recette d'une spécialité italienne que tout le monde aime.

Pour 4 personnes, il te faut

Pour les lasagnes

- 8 feuilles de lasagnes fraîches ou sèches
- 300 g de viande hachée BIO 5% MG ou 15% MG Sourires de Campagne
- 1 c à s d'herbes aromatiques au choix (origan, thym, basilic)
- 1 oignon BIO
- 1 gousse d'ail BIO
- 2 c à s d'huile d'olive BIO
- 500 g de tomates BIO
- 100 g d'emmental râpé BIO
- Du sel et du poivre
- Du persil

Pour la béchamel

- 70 g de beurre BIO
- Du sel et du poivre
- 50 cl de lait BIO
- 50 g de farine BIO
- 1 pincée de noix de muscade

1. **Couper l'oignon et la gousse d'ail en petits morceaux puis les faire revenir à feu doux** dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

2. **Une fois les oignons et l'ail dorés, ajouter les tomates, préalablement coupées en petits morceaux.** Saler, poivrer, et ajouter les herbes aromatiques. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

3. **Pendant ce temps, faire cuire la viande hachée BIO Sourires de Campagne à feu moyen pendant 3 à 5 minutes.** Saler et poivrer, puis mélanger à la sauce tomate.

4. **Pour la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine hors du feu.** Mélanger puis ajouter 50 cl de lait en mélangeant bien. Replacer sur feu doux et laisser épaissir pendant quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

5. **Beurrer un plat et y déposer une couche de béchamel, puis une couche de feuilles de lasagnes,** et enfin une couche de sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé. Répéter l'opération en terminant par de la béchamel.

6. **Enfourner au four préchauffé à 165°C (thermostat 5/6) pendant 45 minutes environ** pour que les lasagnes soient bien gratinées. Bonne dégustation !