



LASAGNE BOLOGNAISE AUX COURGETTES & CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

6 plaques de lasagnes
2 steaks hachés
4 cs de sauce bolognaise
1 tomatocoulis petits dés (390 g net)
300 g de champignons de paris frais
1 courgette
3 cc de margarine
1 gousse d'ail
½ oignon
50 g de gruyère râpé
Sel, poivre & arôme Plein Sud de Knorr

Pour la béchamel :

2 cs de maïzena
40 cl de lait écrémé
Sel, poivre & muscade

Préparation

Dans une sauteuse, faites fondre la margarine et laissez cuire à feu doux les oignons et ail. Puis rajoutez les courgettes coupées en petites rondelles. Au bout de 10 mn rajoutez les champignons coupés en lamelles. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant encore 10 mn puis rajoutez la sauce bolognaise, les dés de tomate ainsi que la viande émietée et l'arôme Plein Sud. Laissez de nouveau mijoter 10 mn.

Préchauffez votre four à 200°.

.../...

Dans une tasse diluez la maïzena dans 5 cl de lait froid et réservez. Versez le lait restant dans une petite casserole et l'amenez à ébullition, à feu moyen

Dès qu'il commence à frémir, versez la maïzena et laissez cuire 2 minutes à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Salez, poivrez, muscade et mélangez.

Dans un plat, faire une couche de pâte en utilisant 3 feuilles puis mettre une première couche de la préparation, une fine couche de béchamel puis de nouveau 3 plaques de lasagne puis finir par une couche de béchamel et de gruyère.

Enfournez pour 20 mn en surveillant pour que le dessus ne brûle pas.

Bon appétit !