

# Lasagnes

## Ingrédients pour un grand plat à gratin :

12 plaques de pâtes à lasagne environ (ou des pâtes maison)  
700g de coulis de tomates  
1 boîte de tomates pelées ou 4 tomates fraîches  
25cl de bouillon de bœuf  
20cl de vin blanc  
2 carottes coupées en rondelles  
sel, poivre  
origan, basilic, persil  
1 oignon  
500g de viande hachée

## Pour la béchamel :

80g de farine  
80g de beurre demi-sel  
1 litre de lait  
sel, poivre  
muscade en poudre  
Emmental râpé

Émincez l'oignon finement et faites-le revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est translucide, ajoutez la viande hachée et faites la colorer, salez et poivrez. Ajoutez alors le coulis de tomates, les tomates, les carottes, le bouillon de bœuf, le vin blanc, salez, poivrez et ajoutez les herbes à votre guise. Faites mijoter une demi-heure (il ne doit plus y avoir trop de jus).

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine d'un seul coup. Délayer avec le lait petit à petit en évitant de faire des grumeaux. Salez et poivrez. Fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe et ajoutez la noix de muscade. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Déposez un peu de béchamel dans le fond de votre plat et alignez les pâtes à lasagne par dessus. Versez la moitié de votre viande hachée à la tomate et recouvrez de pâtes. Versez la moitié de la béchamel restante, parsemez d'emmental, couvrez de nouveau avec les pâtes à lasagne et finissez de verser la viande à la tomate. Recouvrez une dernière fois avec le reste de béchamel et saupoudrez d'emmental.

Faites cuire 30min à 220°. La lame d'un couteau doit y rentrer facilement.