

Lasagne.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 oignon émincé
400 g de viande hachée
8 belles tomates, émondées et épépinées
Pâtes à lasagne
1 bouquet garni
Béchamel
Gruyère râpé
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 180°C, 100% d'humidité.

- Dans une poêle, faites revenir l'oignon émincé. Une fois bien doré, ajoutez la viande hachée. Faites revenir quelques instants.
- Complétez avec les tomates coupées en cubes. Ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre. Laissez cuire à feu doux le temps que les tomates soient cuites.
- Préparez votre béchamel, pas trop épaisse.
- Dans un plat rectangulaire (de préférence) déposez une fine couche de béchamel.
- Préparez les lasagnes en alternant une couche de feuilles de pâte, une couche de bolognaise, une couche de gruyère râpé, une couche de béchamel... terminez par la bolognaise et parsemez de gruyère.
- Enfournez dans votre four combiné-vapeur et laissez cuire 30 min.
- Vous pouvez ensuite décliner cette recette en version végétarienne ou à base de poisson...

Astuces

- Vous pouvez remplacer les tomates fraîches par des tomates en boîtes ou surgelées.
- Vous pouvez également ajouter à votre bolognaise des carottes que vous aurez au préalable cuites à la vapeur.