

Lasagne Bolognaise



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
48 minutes

Ingédients

Tranches de Mozzarella IQF Maestrella	300 g
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Oignon jaune	1
Petites gousses d'ail	3
Thym frais	2 branches
Bœuf haché	500 g
Tomates en boîte concassées	800 g
Bouillon de bœuf	150 ml
Concentré de tomate	1 boîte (140g)
Sucre en poudre	1 cuillère à café
Beurre doux Savenay	40 g
Lait	50 cl
Lasagnes	6 plaques

Les étapes de la recette

- Éplucher l'oignon et les gousses d'ail en enlevant les germes. Émincer l'oignon très finement et hacher l'ail. Laver et sécher le thym.
- Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse.
- Faire revenir les oignons et l'ail à feu doux pendant 5 minutes, puis ajouter le thym. Ajouter la viande hachée, laisser cuire 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit colorée puis séparer les morceaux à l'aide d'une fourchette. Ajouter les tomates concassées coupées en dés, le concentré de tomates, le bouillon de bœuf et le sucre en poudre.
- Porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 20 minutes. Saler et poivrer.
- Précuire les plaques de lasagnes dans de l'eau chaude salée pendant 2 minutes.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre doux Savenay à feu doux, puis ajouter la farine sans cesser de remuer. Une fois la préparation bien lisse, incorporer le lait petit à petit. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade.
- Dans un plat, disposer en alternance les plaques de lasagnes, la bolognaise, la béchamel et les Tranche de Mozzarella IQF Maestrella. Renouveler l'opération et terminer par une rangée de mozzarella.
- Enfourner à 200°C pendant 15 minutes.
- Sortir le plat et décorer avec une branche de persil avant de servir.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Mozzarella diam 70



Beurre plaquette doux Savenay

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr