Lasagnes au bœuf et à la béchamel maison

Des lasagnes généreuses : sauce bolognaise, béchamel onctueuse et fromage gratiné. Le Thermomix prépare les deux sauces en un tour de main.

6 personnes	35 min préparation	55 min cuisson	90 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousse d'ail
- 15 g de huile d'olive
- 500 g de coulis de tomates
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 600 ml de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 250 g de plaques de lasagnes
- 100 g de gruyère râpé
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon, la carotte et l'ail.
   6 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile, le bœuf, le coulis et 1 c. à café de sel, puis cuire.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Verser la bolognaise dans un bol et rincer le bol du robot.
4. Mettre le beurre, la farine, le lait, le sel et la muscade, puis cuire la béchamel.
   7 min / 90°C / vitesse 4
5. Monter les lasagnes : bolognaise, plaques, béchamel, et ainsi de suite.
6. Terminer par la béchamel et le gruyère, puis cuire 35 minutes à 180°C au four.

Le conseil de Tiha
Laisse reposer 10 minutes avant de couper, les parts tiennent bien.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.