



Lasagnes



4 pers



57 mn



30 mn

Les ingrédients

- 300 g de viande de bœuf hachée
- 500 g de tomates pelées et égouttées
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 1 boîte de pâtes à lasagnes précuites
- 100 g de gruyère râpé
- 10 g d'origan
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de noix de muscade

La recette

Etape 1 :

Éplucher l'oignon et l'ail et les mettre dans le robot cuiseur. Hacher en vitesse 7 pendant 10 s.

Etape 2 :

Ouvrir l'appareil et placer le mélangeur sur les lames, ajouter l'huile et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C.

Etape 3 :

Ajouter la viande, les tomates et l'origan par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook en vitesse 1 pendant 35 min. à 90°C. Réserver la sauce et nettoyer le robot cuiseur.

Etape 4 :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Verser la farine, le lait et la noix de muscade dans le robot cuiseur équipé du batteur. Saler et poivrer. Mélanger en vitesse 3 pendant 1 min.

Etape 5 :

Ajouter le beurre en petits morceaux par l'orifice du couvercle et régler la vitesse à 2 pendant 8 min. à 90°C.

Etape 6 :

Huiler une plaque et y verser un peu de sauce tomate. Recouvrir de feuilles de lasagnes, puis ajouter un peu de sauce tomate, de béchamel et de gruyère.

Etape 7 :

Répéter l'opération jusqu'à avoir utilisé tous les ingrédients, et saupoudrer de gruyère pour terminer. Enfourner 25 à 30 min.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

