

# Lasagnes à la viande hachée

6 pers  25 mn

## Les **ingrédients**

- 500g de lasagnes
- 600 g de viande hachée
- 3 oignons
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 60 cl de lait
- 40 g de beurre
- 2 c. à s. de parmesan râpé
- 40 g de farine
- 1 verre de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Émincer les oignons et l'ail. Épépines et couper les tomates et les poivrons en petits dés.

**Etape 2**

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'ail et les poivrons environ 10 minutes.

**Etape 3**

Dans une seconde poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir la viande et les oignons, ajouter le vin blanc et les tomates. Poursuivre la cuisson 15 minutes, mélanger régulièrement. Ajoute les poivrons et l'ail, saler, poivrer.

**Etape 4**

Dans une casserole sur feu doux, ajouter la farine et remuer.
Verser le lait, assaisonner et laisser épaissir sans cesser de remuer. Ajouter le parmesan râpé.

**Etape 5**

Dans un plat à gratin, étaler une couche de béchamel puis ajouter des feuilles de lasagnes. Recouvrir de préparation à la viande. Renouveler l'opération en alternant les feuilles de lasagnes et la viande. Terminer par une couche de lasagnes.

**Etape 6**

Napper de béchamel et enfourner 30 minutes à 200°C.