

«LOVE-SAGNES»

Que ce soit pour les amis, ton amoureux(se) ou les membres de la famille: ces lasagnes sont une illustration claire de l'adage «L'amour passe par l'estomac». La sauce béchamel THOMY fera de ces lasagnes de véritables «love-sagnes» en un tour de main!

Ingédients

- 400 g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 350 ml de coulis de tomates
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 sachet de mozzarella
- 1 sauce béchamel THOMY
- Feuilles de lasagnes
- Épices d'origan et de paprika
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive



40 minutes



4 personnes

C'est parti

1. Chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir l'oignon haché et la viande hachée, ajouter la purée de tomates et le coulis de tomates, puis déglacer avec un peu d'eau.
2. Ajouter la gousse d'ail hachée, assaisonner de sel, de poivre, de paprika et d'origan, laisser mijoter pendant dix minutes.
3. Déposer une couche de sauce à la viande hachée dans un plat allant au four, couvrir de feuilles de lasagnes et verser la sauce béchamel THOMY par-dessus. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce à la viande hachée. Recouvrir la couche supérieure de sauce béchamel avec la mozzarella.
4. Cuire les lasagnes pendant 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180° à chaleur tournante.

Si ton cœur penche plutôt pour une version végétarienne de ces «love-sagnes», il suffit de remplacer la viande hachée par des légumes poêlés (de saison): par exemple par des brocolis ou des courgettes en été ou encore du chou frisé ou d'autres variétés de chou en hiver.