# Lasagnes à la bolognaise

de Nonna Rosa

Pour 6 pers. · Préparation 40 min · Cuisson 2 h 15 · Repos 10 min

## Ingrédients

- Plaques de lasagnes — 12
- Bœuf haché — 700 g
- Tomates pelées — 800 g
- Oignon — 1
- Carotte — 1
- Vin rouge — 15 cl
- Lait entier — 85 cl
- Beurre — 60 g
- Farine — 60 g
- Parmesan râpé — 100 g
- Sel, poivre

## La marche à suivre

1. Hachez fin la carotte et l'oignon, faites-les fondre dix minutes à feu doux sans colorer.
2. Ajoutez le bœuf haché, écrasez-le à la cuillère, laissez-le perdre son eau puis colorer.
3. Déglacez au vin rouge, versez les tomates pelées, salez, poivrez. Mijotez 1 h 30 à découvert.

   *le lait, oui*
4. Versez 10 cl de lait en fin de cuisson : il arrondit l'acidité de la tomate.
5. Béchamel : beurre fondu, farine deux minutes, le reste du lait chaud en fouettant.
6. Montez sauce, plaques, béchamel, parmesan, jusqu'en haut. Four à 180 degrés, 40 minutes.

◎ *On coupe des carrés nets, après le repos. Découpées brûlantes, elles s'effondrent.*

### LE SECRET DE NONNA ROSA

Le lait dans la sauce surprend tout le monde, et c'est ce qui fait la différence entre une bolognaise et une sauce tomate à la viande.

papillage.fr

*Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre*