

Lasagnes à la bolognaise

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Lasagnes	15	18
Béchamel	30 cl	50 cl
Mozzarella	200 g	300 g
Gruyère râpé	350 g	400 g
Bœuf haché	600 g	1 kg
Sauce tomates au basilic	600 g	800 g
Échalotes	2	3
Oignon(s) rose(s)	1	2
Gousses d'ail	2 à 3	3 à 4
Basilic	1 bouquet	1 bouquet
Cumin	facultatif	facultatif
Huile d'olive au basilic	1 filet	1 filet

Préparation :

- 1 - Dans un saladier, mélangez l'échalote et l'oignon émincé, le coulis de tomates, l'ail haché, le basilic et le cumin (facultatif).
- 2 - Ajoutez la viande hachée. Assaisonnez.
- 3 - Mélangez le tout avec un filet d'huile d'olive.
- 4 - Coupez la mozzarella en fines lamelles.
- 5 - Versez un tiers de béchamel au fond de la cocotte.
- 6 - Tapissez le fond de la cocotte de deux couches de lasagnes.
- 7 - Nappez-les de sauce bolognaise, un peu de béchamel, de mozzarella et de gruyère râpé.
- 8 - Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients en tassant bien le tout.
- 9 - Terminez en parsemant de gruyère râpé.
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini	Mini 45 mn puis "O"
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7