

Lasagne au Pesto Rouge et Croûte de Munster

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

| | |
|-----------------------|-------------|
| - LASAGNE(S) | 6 plaques |
| - HACHIS PORC & BOEUF | 550g |
| - TOMATES CONCASSÉES | 1 boîte |
| - PESTO ROUGE | 5 c à café |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - PARMESAN RAPE | |
| - BEURRE | 50g |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - LAIT | 350 ml |
| - MUNSTER | 100g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Faites revenir le hachis dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez le pesto rouge puis les tomates concassées ainsi qu'un fond d'eau. Ajoutez un peu d'ail et rectifiez l'assaisonnement. Laissez mijoter quelques minutes à feu doux.
- Entre temps, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez la lasagne en commençant par un fond de béchamel puis poursuivez avec une plaque de lasagne, la sauce tomates-pesto, béchamel et parmesan. Répétez ces couches en terminant par une plaque de pâte et de la béchamel.
- Recouvrez ensuite de Munster coupé en tranchettes et de parmesan. Poivrez.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Servez à la sortie du four bien chaud.

