

Lasagnes à la bolognaise (maison)

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- 12 plaques de lasagnes
- 50 g de parmesan
- 150 g de gruyère râpé

Sauce béchamel

- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- ½ litre de lait
- 100 ml de crème fraîche
- Noix de muscade

Sauce bolognaise

- 600 g de filet américain
- 250 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 3 boîtes de 240 g de tomates pelées
- 1 cube de bouillon
- 2 c à café de concentré de tomates
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Recette :

-