

Lasagnes de Boeuf aux Légumes et Champignons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1h 20 min

Ingrédients:

- Lasagnes	6 plaques	- Filet Americain	400g
- Courgettes	1	- Concentré de Tomates	40g
- Tomates	2	- Beurre de Cuisson	50g
- Carottes	2	- Farine	2 c à soupe
- Champignons de Paris	500g	- Lait	600 ml
- Ail en Poudre		- Gruyère Râpé	
- Oignons	½	- Sel	
- Hachis Porc & Boeuf	300g	- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire au micro-onde 4 minutes sous un film alimentaire.
- Coupez la courgette en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Pelez les tomates et coupez-les en dés.
- Nettoyez et émincez les champignons en lamelles.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites rissoler les courgettes dans une poêle bien chaude avec de la matière grasse. Salez, poivrez et assaisonnez d'ail. Intégrez-y les dés de tomates ainsi que les carottes. Réservez.
- Grillez ensuite les lamelles de champignons dans du beurre chaud. Salez, poivrez et assaisonnez d'ail. Réservez.
- Préparez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel et poivre. Réservez.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud puis ajoutez les deux hachis de viande. Laissez prendre couleur. Salez et poivrez.
- Montez ensuite la lasagne en commençant par une fine couche de béchamel puis une plaque de lasagne, ensuite des légumes avec un peu de béchamel, une nouvelle plaque de lasagne puis les champignons avec un peu de béchamel et la viande précuite. Continuez à dresser la lasagne avec le reste des ingrédients. Terminez par une couche de pâte.
- Recouvrez le tout du reste de béchamel puis répartissez le gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournerez pour 20-25 minutes ... en couvrant avec un papier aluminium en fin de cuisson.
- Servez la lasagne dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.