



## Nourriture réconfortante : lasagnes avec beaucoup de fromage



### Ingrédients

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 gramme de bœuf haché
- 150 grammes d'oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 250 ml de vin rouge
- 400 grammes de tomates en dés
- 1 cuillères à soupe d'origan
- 50 grammes de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 500 ml de lait
- 250 ml de crème
- sel et poivre, si nécessaire
- 200 feuilles de lasagnes au gramme
- 1 Henri Willig Cow Gold fromage de vache affiné

### La préparation

Une délicieuse lasagne pleine de saveur avec une bonne quantité de fromage ! fromage !

&nbsp; ;

Préparation :

Pour la sauce au hachis :

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle.&nbsp; ;

Faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle se détache et incorporer l'oignon, l'ail et la purée de tomates. Laisser revenir encore une minute

Ajouter le vin rouge, les tomates et l'origan, porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour la sauce blanche :

Faire fondre le beurre dans une autre casserole. Ajouter la farine et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.&nbsp; ;

Incorporer le lait et la crème petit à petit jusqu'à ce que la sauce soit à nouveau lisse.&nbsp; ;

Assaisonner de sel et de poivre, porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Remuer régulièrement pour éviter que la sauce ne brûle.&nbsp; ;

Retirer la casserole du feu et couvrir couvrir.&nbsp; ;

Recouvrez le fond du plat de cuisson d'une couche de feuilles de lasagnes et étalez un peu de sauce blanche.&nbsp; ;

Recouvrir d'une fine couche de sauce à la viande et saupoudrer d'un peu de fromage.&nbsp; ;

Répéter ces couches et terminer avec le reste de la sauce blanche et du fromage.&nbsp; ;



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Placez les lasagnes dans un four préchauffé à 200 degrés et faites-les cuire pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

&nbsp; ;

---