



Lasagne aux légumes d'automne



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 panais (émincés)
2 carottes (émincées)
1/2 céleri-rave (émincé)
400 grammes de haché de bœuf
2 gousses d'ail (émincées)
500 grammes de tomates pelées (en conserve)
2 feuilles de laurier
2 branches de thym
3 gouttes de sauce worcestershire
400 grammes de feuilles de lasagne
125 grammes de fromage râpé
sel et poivre
50 grammes de beurre (sauce béchamel)
50 grammes de farine (sauce béchamel)
1 l de lait (sauce béchamel)
noix de muscade (râpée, sauce béchamel)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle profonde. Faites-y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 2.** Ajoutez les panais, les carottes et le céleri-rave. Laissez bien étuver le tout.
- 3.** Dans une autre poêle, faites revenir le haché avec de l'ail. Ajoutez-le aux légumes.



- 4.** Ajoutez les tomates pelées. Assaisonnez avec du sel, du poivre, du laurier, du thym et de la sauce Worcester. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.
- 5.** Préparez une sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez la farine et mélangez bien. Laissez cuire et versez le lait, petit à petit, en remuant constamment. Poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une belle sauce liée. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Retirez le poêlon du feu.
- 6.** Dans un plat de cuisson, versez un peu de sauce aux légumes. Couvrez le fond de feuilles de lasagne. Alternez les couches : sauce aux légumes, sauce béchamel, feuilles de lasagne. Terminez par la sauce béchamel et parsemez de fromage râpé.
- 7.** Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium, enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 45 minutes.
- 8.** Retirez la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- 9.** Laissez reposer la lasagne pendant 10 minutes avant de la couper.
- 10.** Garnissez-la éventuellement de sauge, de persil ou de basilic.