



## Lasagnes aux poivrons

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 1 pâte à pasta Biobleud « Mes Créations »
- 1 oignon
- 5/6 grosses tomates
- 250 g de fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- 2 poivrons
- herbes aromatiques (persil, thym, basilic...)
- +/- 300g de viande hachée
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- muscade, sel, poivre

1. Emincer un oignon et une gousse d'ail. Les faire revenir à feu doux dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons

soient translucides. Tailler en petits cubes les poivrons et les ajouter dans la sauteuse avec les tomates fraîches. Saler, poivrer et parfumer avec les herbes aromatiques. Laisser réduire et mijoter à feu doux jusqu'à ce que les poivrons soient fondants.

2. Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir 300 g de viande de bœuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate. Réserver le tout.
3. Préparation de la béchamel : dans une casserole, faire fondre 50 g de beurre, et ajouter la farine hors du feu. Mélanger pour que le beurre soit absorbé. Ajouter 50 cl de lait très progressivement en mélangeant pour empêcher la formation de grumeaux. Replacer sur feu doux et laisser épaissir pendant quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter une bonne pincée de noix de muscade.
4. Sur le plan de travail, dérouler la pâte à pasta Biobleud « Mes Créations » et la couper en 4. Huiler le fond du plat et y déposer une couche de béchamel, puis une couche de lasagnes, et une de sauce tomate, parsemer d'emmental râpé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel, et saupoudrer avec du fromage râpé. Enfourner à four préchauffé à 180°C (Th 6) pendant 45 minutes environ, pour que les lasagnes soient bien gratinées.