LASAGNE

* 500 g de hachis préparé bœuf et porc (boucherie ou surgelés)
* 4 tranches de jambon cuit
* 1 oignon
* 1 éclat d' ail
* 1 c. à soupe de beurre
* 250 g de feuilles de lasagne
* 800 g de tomates pelées (boîte)
* 1 c. à café de paprika
* 1 c. à soupe de bouquet garni
* sel et poivre
* Pour la sauce au fromage :
* 100 g de fromage râpé
* 6 dl de lait
* 4 c. à soupe de beurre
* 4 c. à soupe de farine
* noix muscade

- Émincez l’oignon et l’ail. Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole et faites-y revenir l’oignon et l’ail jusqu’à ce qu’ils soient
translucides. Ajoutez le hachis et faites-le cuire ± 7 min, tout en l’égrenant avec une fourchette.

Incorporez les tomates pelées, le bouquet garni et le paprika, salez et poivrez. Laissez mijoter 20 min à feu doux.

Entre-temps, préparez la sauce au fromage : faites fondre 4 c. à soupe de beurre dans un poêlon et mélangez-y la farine. Laissez sécher quelques instants, puis versez petit à petit le lait froid tout en remuant. Intégrez la moitié du fromage râpé, salez, poivrez et épicez de noix muscade.

Préchauffez le four à 200 °C.

Dans un plat à four, disposez une couche de sauce au fromage, une couche de feuilles de lasagne (sans les superposer), une couche de jambon coupé et une couche de sauce tomate. Commencez et terminez toujours par une
couche de sauce au fromage.
Saupoudrez le plat du fromage râpé restant et glissez 35 à 40 min au four réchauffé.

Conseil:

Veillez à ce que les 2 sauces soient bien liquides parce que les feuilles de lasagne absorberont beaucoup de liquide à la cuisson.