



LASAGNES À LA BOLOGNAISE

LASAGNES TRADITIONNELLES À LA VIANDE DE BŒUF HACHÉE

MATIÈRES PREMIÈRES

1.000 g - Viande de bœuf hachée

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

100 g - Béchamel (Réf : 87101)

600 g - Eau +/- 0°C

200 g - Oignons frais hachés

250 g - Pâte à lasagnes

100 g - Parmesan râpé

Pour la sauce

600 g - Sauce Marinade Napolitaine (Réf : AR01858)

70 g - Concentré de tomates 600 g Eau +/- 0°C



PRÉPARATION

BECHAMEL :

dosage 100 g pour 600 g d'eau.

SAUCE LASAGNE :

mélanger progressivement à l'aide d'un fouet 600 g de Marinade Sauce Napolitaine avec 70 g de concentré de tomates et 600 g d'eau.

VIANDES HACHÉES :

hacher la viande à la grille n° 3, ajouter 200 g d'oignons frais hachés et faire revenir le tout à la poêle.

MONTAGE :

beurrer un plat, napper le fond de béchamel, poser une première couche de pâte à lasagne et recouvrir de sauce bolognaise. Renouveler l'opération deux fois. Terminer par une couche de béchamel. Saupoudrer de parmesan râpé.

REFROIDISSEMENT :

laisser reposer au frigo 2 à 3 heures.

Présentation vitrine : rajouter de l'emmental et/ou du parmesan râpé.

CUISSON

Cuisson : 40 minutes au four préchauffé à 150 °C.



Accompagnement Salade verte

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr

