



## 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

## Préparation lasagnes au fromage

Plongez dans le monde de la cuisine réconfortante avec cette recette de lasagnes simple mais délicieuse. Parfaite pour tous ceux qui veulent faire leurs propres lasagnes, cette version est pleine de fromage crémeux et de saveurs riches. Laissez-vous surprendre par les saveurs profondes de cette recette réconfortante, dans laquelle les lasagnes au fromage jouent un rôle de premier plan.

### La préparation

- 1: Faire chauffer l'huile dans une grande poêle.
- 2: Faire frire la viande hachée jusqu'à ce qu'elle se détache et incorporer l'oignon, l'ail et la purée de tomates. Laisser cuire encore une minute
- 3: 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.
- 4: Pour la sauce blanche : faire fondre le beurre dans une autre casserole. Ajouter la farine et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5: Incorporer le lait et la crème petit à petit jusqu'à ce que la sauce soit à nouveau lisse.
- 6: Saler et poivrer, porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Remuer régulièrement pour éviter les brûlures. Retirer la casserole du feu et couvrir.
- 7: Recouvrir le fond du plat de cuisson d'une couche de feuilles de lasagne et étaler un peu de sauce blanche. Recouvrir d'une fine couche de sauce à la viande et saupoudrer d'un peu de fromage. Répéter ces couches et terminer avec le reste de la sauce blanche et du fromage.
- 8: Placer les lasagnes dans un four préchauffé à 200 degrés et cuire pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## Prêt à préparer vos propres lasagnes au fromage ?

Ces lasagnes au fromage faciles à préparer sont le plat réconfortant idéal pour toutes les occasions. N'oubliez pas de les partager avec vos amis et votre famille. Continuez à expérimenter et découvrez des variantes encore plus délicieuses de lasagnes maison. Bon appétit !

---