



Nourriture réconfortante : lasagnes avec beaucoup de fromage



Ingrédients

- 1 Henri Willig fromage biscuit affiné
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500 gr de bœuf haché
- 150 gr d'oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillère à soupe de purée de tomates
- 250 ml de vin rouge
- 400 gr de tomates en dés
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 50 gr de beurre
- 3 cuillère à soupe de farine
- 500 ml de lait
- 250 ml de crème
- sel et poivre, selon le goût
- 200 gr feuilles de lasagne

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 de cuisine 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 épaisse.
- 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.

Comment éviter que mes lasagnes ne deviennent aqueuses



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

?

Une lasagne aqueuse est souvent due à une sauce trop humide ou à des ingrédients non égouttés (comme les épinards ou la ricotta). Assurez-vous que votre sauce est bien cuite et qu'elle n'est pas trop liquide. Égouttez bien les ingrédients très humides, tels que les légumes ou la ricotta, ou faites-les frire brièvement. Il est également utile de laisser reposer les lasagnes pendant 10 à 15 minutes après la cuisson avant de les découper, afin que les couches puissent prendre correctement et que le plat reste ferme.
