

Lasagne avec Brugge prior

Ingredienten:

200 g de Brugge prior râpé

10 à 15 feuilles de lasagnes vertes

Persil plat et roquette pour la présentation

100 g de beurre Brugge

350 g de mélange de viande hachée

350 g de filet américain

2 gros oignons fumés

150 ml de vin blanc

4 c. à s. de purée de tomates

600 g de tomates en cubes

1 petit piment

Sel et poivre

600 ml de lait entier

1 oignon

2 feuilles de laurier

50 g de beurre

50 g de farine

½ c. à s. de noix de muscade

50 g de prior râpé

Sel et poivre

Préparation:

Faites fondre 100 g de beurre dans une grande casserole et faites-y revenir le piment et les oignons émincés, ajoutez la viande hachée et l'américain et faites saisir le tout.

Ajoutez le vin, les tomates en cubes, du poivre, du sel et de la purée de tomates. Faites cuire le tout à feu doux pendant 20 min sans couvercle. Remuez de temps en temps et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Faites bouillir le lait avec un oignon émincé et le laurier et filtrez.

Préparez un roux avec le beurre, la farine et le lait, ajoutez le fromage et les épices et mélangez pour obtenir une sauce onctueuse

Beurrez un plat allant au four et déposez-y des feuilles de lasagne, ajoutez une couche de haché, puis des feuilles de lasagne, une couche de sauce béchamel, du fromage râpé, une nouvelle couche de feuilles de lasagne, etc. Terminez par une couche de béchamel et le reste de fromage râpé.

Faites cuire dans un four à 180 °C pendant 40 min.

4 personen
100 min
Plat principal
3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/lasagne-avec-brugge-prior>