

Lasagnes aux cheveux d'ange de veau



Pour 6 personnes - 1h

ingrédients

- 360g de cheveux d'ange de veau Finesse de Veau
- 2 oignons
- Huile d'olive
- 2 boîtes de tomates concassées
- 50g de beurre
- Pâtes à lasagne
- Farine
- Lait
- Noix de muscade
- Sel

- Poivre

préparation

1

Commencez par éplucher et hachez deux oignons.

2

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir les oignons.

- ✘ Ajoutez 360g de cheveux d'ange de veau. Une fois que la viande est cuite, ajoutez 2 boites de tomates concassées, du sel et du poivre.
- ✘ Mélangez, couvrez et laissez mijoter environ 30 min en mélangeant de temps en temps.
- ✘ Faites fondre 50g de beurre dans une casserole, ajoutez 4 cuillères à soupe de farine, mélangez et laissez cuire 2 min.
- ✘ Versez doucement 75cl de lait froid tout en délayant à l'aide d'un fouet manuel.
- ✘ Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée et laissez cuire tout en remuant jusqu'à ce que la béchamel soit épaisse.
- ✘ Préchauffez le four à 200 °C.
- ✘ Déposez une couche de pâte à lasagne précuite dans le fond d'un plat à gratin beurré. Versez par-dessus une couche de sauce à la viande de veau. Poursuivez par une couche de béchamel et une couche de gruyère râpé. Renouvelez l'opération.
- ✘ Enfournez environ 30 min.

[Découvrez toutes nos recettes](#)

Email

Facebook