

LASAGNES À LA BOLOGNAISE (6 personnes)

- 10 à 12 plaques à lasagnes
- Bolognaise maison
- Sauce Mornay maison
- 100 g de comté râpé

Faire la bolognaise et la réserver.

Faire la sauce Mornay.

Dans un plat à gratin verser un fond de sauce Mornay, couvrir de plaques à lasagnes. Verser dessus une moitié de la bolognaise. Remettre une couche de plaques à lasagnes. Ajouter l'autre moitié de la bolognaise. Recouvrir à nouveau avec des plaques à lasagnes. Ajouter le reste de la sauce Mornay et finir avec le comté râpé.

Enfourner environ 20 minutes à 180°C (thermostat 6).

