

Lasagnes d'automne



1h30



250/portion



6 personnes



De saison
Gourmand

Ingrédients



10 pâtes à lasagnes



30cl de lait



300g de viande hachée



80g de comté rapé



30g de beurre



1 pincée de muscade



30g de farine



1 gros chou-fleur

Étapes

Nettoyer et découper le chou-fleur en petits bouquets.
Le recouvrir d'eau dans une casserole.

Saler et laisser cuire 10 minutes environ.

Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en remuant sans arrêt avec une spatule. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant avec un fouet puis laisser épaissir. Saler, poivrer et ajouter la pincée de muscade.

Faire cuire la viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Mixer le chou-fleur lorsqu'il est cuit avec un mixeur plongeant.

Ajouter la béchamel, la viande et le comté puis mélanger.

Beurrer un plat à gratin puis disposer une couche de pâte, puis une couche de votre préparation. Répétez l'opération deux fois.

Enfourner 30 à 40 minutes à 180°.

Astuce : On peut utiliser de la chair de poisson mixée ou du tofu pour remplacer la viande.