Lasagnes roses au Pink Queen Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **45 min.**
Cuisson : **50. min**

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese
- 14 feuilles de lasagnes
- 500 g de viande de veau hachée
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive A l'Oliver
- Origan séché Albert Ménès
- 50 g de beurre Isigny
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel fin, poivre du moulin
- Noix de muscade Albert Ménès

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail préalablement épluchés et hachés, puis faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
3. Ajoutez la viande de veau hachée dans la poêle et faites-la cuire.
4. Préparez la béchamel au fromage : dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez bien pour former un roux.
5. Versez progressivement le lait froid tout en remuant constamment avec un fouet. Continuez de remuer jusqu'à ce que la béchamel épaississe.
6. Ajoutez 150 g de Pink Queen Cheese préalablement râpé à la béchamel et mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Assaisonnez avec du sel fin, du poivre du moulin et une râpure de muscade. Retirez la casserole du feu.
7. Versez les trois quarts de la béchamel sur la viande et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.
8. Dans un plat à gratin, déposez des feuilles de lasagnes puis étalez une fine couche de viande à la béchamel. Recouvrez à nouveau de feuilles de lasagne.
9. Répétez ces étapes en alternant les couches de feuilles de lasagnes, de viande mijotée, en terminant par une couche de béchamel au fromage sur le dessus.
10. Couvrez le plat avec une feuille d'aluminium et enfournez-le pendant environ 30 minutes.
11. Parallèlement, découpez des lamelles dans le Pink Queen Cheese restant que vous déposerez en quadrillage sur le dessus de la béchamel.
12. Enlevez l'aluminium, déposez les lamelles de Pink Queen Cheese et poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les lasagnes soient bien cuites.
13. Sortez les lasagnes du four et laissez-les reposer pendant quelques minutes avant de les servir bien chaudes.

? **Astuce :** Une version végétarienne à la betterave et aux épinards est aussi possible, pour une note encore plus rose !

Recette Fromi : Lasagnes roses au Pink Queen Cheese