Lasagnes à la Raclette Le Fribourg

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **60 min.**

Ingrédients

Lasagnes

- 600 g de Raclette Le Fribourg
- 500 g de viande hachée fraîche
- 500 g de coulis de tomates
- Feuilles de lasagne
- 1 oignon
- Sel / Poivre

Béchamel

- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel / Poivre / Muscade / Feuille de laurier

Étapes de la préparation

Lasagne :

1. Faites revenir la viande hachée avec l'oignon et déglacez avec le coulis de tomates.
2. Assaisonnez de sel et de poivre.
3. Laissez mijoter un peu.
4. Râpez env. 150 g de fromage et mettez-le de côté. Découpez le reste en fines tranches.
5. Dans un moule à gratin haut, superposez les ingrédients, en commençant par la viande hachée, puis les feuilles de lasagne, les tranches de fromage, la viande hachée, les feuilles de lasagne, les tranches de fromage, etc. jusqu'à ce que le moule soit couvert aux 3/4.
6. Recouvrir le tout de sauce béchamel préalablement réalisée et puis de fromage râpé.
7. Faites cuire les lasagnes dans le four préchauffé à 200°C pendant environ 50 minutes.

Béchamel :

1. Pelez et hachez finement l'oignon. Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
2. Ajoutez la farine et faites cuire tout en remuant.
3. Retirez la casserole du feu, versez le lait progressivement en remuant constamment.
4. Remettez la casserole sur le feu, ajoutez la feuille de laurier et laissez cuire à feu doux pendant au moins 10 minutes.
5. Remuez de temps en temps pour éviter que la sauce n'attache.
6. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade.