

# Lasagne gratinée au parmesan, sauce Bolognaise maison |

Recette pour 4 portions

## Description

Une version savoureuse de cette recette emblématique de l'Italie.

## L'astuce du chef

Veillez à laisser vos lasagnes reposer quelques minutes avant la dégustation pour ne pas vous brûler.

## Ingrédients

### Sauce tomate

- 100 Ml Coulis de tomates
- 300 Gr Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Lime
- 10 Gr Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Échalote
- 10 Gr Miel
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 20 Ml Sauce soya
- 50 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre

### Bolognaise

- 300 Ml Sauce tomate
- 300 Gr Boeuf haché
- 100 Gr Oignon
- 80 Gr Parmesan
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Basilic
  
- Sel et poivre

### Montage

- 200 Gr Pâte à lasagne
- 100 Gr Parmesan râpé
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Enlevez le pédoncule des tomates, mondez-les, puis taillez-les en cubes.

Grattez la peau du gingembre et râpez-le ainsi que les gousses d'ail.

Ciselez l'échalote et l'oignon.

Zestez la lime et pressez le jus.

Hachez les herbes.

Portez à ébullition de l'eau salé, pochez les pâtes à lasagne, puis faites-les refroidir un peu à l'eau froide, conservez-les sur une tôle à pâtisserie.

### Sauce

Dans l'huile d'olive, faites suer l'échalote, le gingembre et l'ail. Déglacez avec le jus de lime et la sauce soja. Ajoutez le zeste de la lime ainsi que le miel, le piment d'Espelette et les tomates en dés. Terminez avec le coulis de tomate et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes à frémissement.

Faites sauter le bœuf haché avec l'oignon, ajoutez la sauce tomate, le parmesan et terminez par les herbes.

### Montage

Passez au montage avec la bolognaise et les pâtes à lasagne, procédez comme un millefeuille. Terminez avec le parmesan puis placez dans le four préchauffé pendant 30 minutes et finissez en mode grill pour 2 à 3 minutes.

**Bon appétit!**