



## Mes lasagnes maison

**Ingrédients** : pour 6 personnes

- **Des plaques de lasagnes (le nombre dépend de la taille de votre plat, il m'en a fallu 9)**
- **800 g de tomates pelées en boîte soit 2 petites boîtes.**
- **600 g de viande de boeuf hachée**
- **2 oignons**
- **1 pot ½ de crème fraîche**
- **3 gousses d'ail**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques au choix (j'ai utilisé de l'origan)**
- **200 g d'emmental râpé**
- **2 morceaux de sucre**
- **2 cuillères à soupe de tomate concentrée**
- **sel, poivre**

**Préparation** :

1. Hacher grossièrement les oignons et les gousses d'ail. Les faire revenir à feu doux dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient légèrement roussis. Ils doivent être blonds.

2. Ajouter les tomates pelées mixées. Saler, poivrer et ajouter la cuillère à soupe d'herbes aromatiques (ici de l'origan). Ajouter les morceaux de sucre car les tomates en boîtes sont toujours plus acides que les fraîches. Le sucre atténue cette acidité. Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

3. Pendant que la sauce mijote, faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir la viande hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes.

4. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate. Laisser cuire doucement encore 5 à 10 mn.

5. Beurrer un plat, et y déposer une couche de crème fraîche, puis une couche de lasagnes et une de sauce tomate à la viande et à nouveau une couche de crème fraîche.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de crème fraîche, et saupoudrer avec gruyère râpé.

6. Enfourner à four préchauffé au Th 6/7 pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que les lasagnes soient bien gratinées.

7. Servir légèrement refroidies afin de ne pas se brûler.

Bon appétit !