

Lasagne (style One Pot)

- La recette de lasagne (style One Pot) la plus facile à faire!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 6 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 3 échalotes françaises coupées finement
- 3 carottes coupées finement
- 1 lb de bœuf haché
- Sel et poivre au goût
- 3 tasses (750 ml) de **sauce tomates**
- 1/2 tasse (125) de **bouillon de poulet** ou d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème
- 1/2 boîte de pâtes de lasagne au blé entier
- 1 tasse (250 ml) de mozzarella râpée
- Basilic frais et Parmesan pour la garniture

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans une casserole allant au four, faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
3. Ajouter les échalotes françaises et les carottes. Faites sauter pendant 5 minutes.
4. Ajoutez la viande hachée et faites brunir. Salé et poivrer.
5. Ajouter la sauce tomates et le bouillon de poulet. Laissez mijoter pendant une dizaine de minutes.
6. Ajouter le fromage à la crème et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et intégré.
7. Brisez chaque pâte de lasagne en 3 ou 4 morceaux et ajoutez-les dans la casserole pour qu'ils soient couverts de sauce.
8. Ajouter du fromage entre les pâtes et un peu en dessous. Saupoudrer le restant par dessus.

9. Faites cuire pendant 25 minutes.
10. Mettez à BROIL pendant 3 à 4 minutes.
11. Laissez refroidir et garnir avec du basilic et du Parmesan.

“ *C'est une recette de lasagne qui est vraiment délicieuse. C'est une recette style One Pot. C'est à dire que tout se fait dans la même casserole et que c'est super facile à faire!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)