



# LASAGNES ÉCLAIR AU THERMOMIX



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



20



simplement

## Conseils

Servez avec du basilic fraîchement haché.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g Mozzarella, râpée

### POUR LA SAUCE AU FROMAGE

500 g QimiQ Sauce Base

170 g Parmesan, râpée

120 g Lait

Sel et poivre

### POUR LA SAUCE À LA VIANDE

0.5 Oignon(s), coupé fin

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

500 g Viande hachée, mélange

Sel et poivre

Origan, séché

Basilic, séché

500 g Tomate(s), passé

1 cs Concentré de tomates

125 g Vin rouge

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur de voûte et de sole)
2. Pour la sauce au fromage : mettre le parmesan dans le bol du mixeur et le hacher 10 sec/vitesse 10. Ajoutez la crème QimiQ, le lait, le sel et le poivre dans le bol mixeur et faites chauffer 2 min/90 °C/ vitesse 2. Transvaser et rincer le bol mixeur.
3. Pour la sauce à la viande : mettre l'oignon et l'ail dans le bol du mixeur, hacher 3 sec./vitesse 5 et faire revenir 2 min./arôme/vitesse 1. Ajouter la viande hachée et les épices et faire revenir 2 min/vitesse/niveau 2.
4. Ajouter les tomates, le concentré de tomates et le vin rouge, cuire 10 min/100 °C/marche à gauche/niveau 2.
5. Verser la sauce au fromage, les feuilles de lasagne et la sauce à la viande en couches fines et en alternance dans un plat allant au four (env. 30 x 20 cm). Terminer par la sauce au fromage.
6. Faire cuire dans un four préchauffé pendant environ 50 minutes.
7. Saupoudrer de mozzarella et faire gratiner à chaleur supérieure pendant 5 à 10 minutes.