

Lasagnes au four pâtissière à la Mozzarella et au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

210 minutes



Ingrédients

150 g [Mozzarella](#) émincée
150 g [Parmesan](#) râpé
400 g lasagnes
4 dl sauce bolognaise
3 l eau salée
40 g champignons secs
100 g beurre
50 g mie de pain
1 citron

Préparation

Nettoyez, équeutez, émincez les champignons. Epongez, émincez, étuvez-les au beurre. Faites cuire les lasagnes, sortez-les assez fermes et égouttez-les sur un linge humecté et essoré. Composez ou procurez-vous une sauce bolognaise. Ajoutez-y les champignons. Oignez un plat à four avec 20 g de beurre ramolli. Rangez en couches alternées les morceaux de pâte, la sauce bolognaise, les tranches de Mozzarella poudrées de parmesan râpé. Terminez par une couche de sauce parsemée de fromage râpé et de mie de pain arrosée de beurre fondu. Veillez à ce que les carrés de pâte aient la même dimension et se recouvrent bien les uns les autres. Enfournez 15 minutes à la voûte d'un four chaud (260°). Servez le parmesan à part.