

Lasagnes au thon faciles

Une recette familiale et facile qui plaira aux petits et aux grands

Portions : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

1 paquet de feuilles de lasagnes
1 oignon haché
1 gousse d'ail haché
2 grosses boîtes de thon égouttées
750 ml de sauce tomate
Persil haché
100 gr de gruyère rapé
Sel, poivre
Huile
Sauce béchamel
70 gr de beurre
70 gr de fécule de maïs
1/2 l de lait
Sel, poivre
1/2 cac de muscade



Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive. Y faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter le thon, la sauce tomate, le persil, saler, poivrer et laisser cuire 10 minutes environ.

Préparer la béchamel :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la fécule et mélanger.

Ajouter le lait en 3 fois, en fouettant sans cesse.

Saler, poivre et mettre la noix de muscade

L'appareil va épaissir.

Faire le montage :

Mettre une couche de feuilles de lasagnes, recouvrir du mélange thon-tomate, mettre une nouvelle couche de feuilles de lasagnes, à nouveau le mélange thon-tomate. Recouvrir d'une couche de feuilles de lasagnes et finir avec la béchamel. Saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner pour 30 minutes environ.