

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.