

# Lasagne au bœuf et au fromage

TEMPS DE PRÉP

**15 MIN**

TEMPS TOTAL

**1 H 45 MIN**

PORTION

**12**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

### Sauce à la viande :

- 2 c. à t. huile d'olive
- 2 tasses oignon, haché
- 2 tasses champignons, tranchés
- 2 gousses ail, haché
- 3 lb bœuf haché maigre
- 2 c. à s. poudre de chili
- 3 boîtes soupe condensée CAMPBELL'S® aux tomates avec basilic et origan
- 3 tasses bouillon de bœuf Prêt à utiliser Sans sel ajouté, de CAMPBELL'S®

### Mélange au fromage :

- 4 tasses ricotta allégée
- 3 tasses mozzarella, râpée grossièrement
- 1 tasse parmesan, râpé
- 2 œufs

12 lasagnes prêtes à cuire (non cuites)

1 c. à t. poivre noir

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

---

## Préparation

- 1.** Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons et les champignons et faire sauter pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient caramélisés.
  - 2.** Ajouter l'ail et le bœuf haché et poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf ait bien bruni. Ajouter la poudre de chili et poursuivre la cuisson 2 minutes.
  - 3.** Ajouter la soupe et faire cuire pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite. Retirer du feu et réserver.
  - 4.** Dans un grand bol à mélanger, combiner la ricotta, la moitié de la mozzarella, les œufs et le poivre noir. Bien mélanger.
  - 5.** Préchauffer le four à 375 °F. Dans le fond d'un moule de 9 x 13 po, étaler 2 tasses de sauce à la viande. Disposer 4 lasagnes sur la sauce, en les faisant se chevaucher légèrement de façon à couvrir le fond.
  - 6.** Étaler la moitié du mélange au fromage sur les lasagnes. Ajouter 2 ½ tasses de sauce à la viande et 4 lasagnes.
  - 7.** Étaler le reste du mélange au fromage sur le dessus de la deuxième couche de lasagnes, puis ajouter 2 ½ tasses de sauce à la viande et 4 lasagnes.
  - 8.** Étaler le reste de la sauce à la viande sur les lasagnes, parsemer de parmesan et du reste de la mozzarella.
  - 9.** Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 45 minutes à 375 °F.
  - 10.** Découvrir et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillotte. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
-

**Avez-vous cuisiner cette recette?**  
**Laissez un commentaire si-dessous.**