






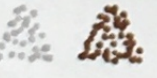


LASAGNES BOLOGNAISE

Pour 6 personnes:

- 8 feuilles de lasagnes précuites  x8
- 6 steaks hachés  x6
- 1 boîte de 1 kg de pulpe de tomate  1kg
- 200 g de tomates séchées à l'huile 
- 100 g d'olives noires aux épices 
- 1 bouquet de basilic 
- 1 cuillère à café d'origan 
- sel, poivre 

- Préchauffez le four à 120°C (th.4).
 - Aplatissez les steaks hachés pour les rendre très minces.
 - Lavez les feuilles de basilic.
 - Enlevez les noyaux des olives.
 - Coupez les tomates séchées en lamelles.
 - Dans un saladier, versez la pulpe de tomate, recoupez les morceaux s'il y en a. Salez, poivrez et recouvrez d'origan.
 - Huilez légèrement le fond du plat à four.
 - Placez successivement au fond du plat en superposant les couches:
 - pulpe + feuilles de basilic ciselées.
 - feuilles de lasagne
 - 2 steaks + lamelles de tomates + olives ...
 - terminez par 1 couche de pulpe de tomate arrosez (sel, poivre) et parsemez d'origan.
- Enfournez à 180°C et laissez cuire 30 minutes.
(th.6)