

Lasagnes roulées

Tout le monde a son petit faible en cuisine, mais rares sont ceux qui résistent à un beau plat de lasagnes ! Et même si c'est un plat classique, surprenez vos invités en les présentant non pas couches par couches - mais roulées ;)

En plus ce sera une super idée d'atelier cuisine avec vos enfants, qui se plairont à coup sûr à réaliser ces "rolls" salés, et les présenter - tellement fiers - à table :)

Vous constaterez que réaliser votre sauce tomate vous-même est d'une simplicité enfantine, vous n'hésitez plus entre un bocal et de la sauce maison !

[Imprimer](#)

Lasagne roulées

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Temps total: 55 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 300 g de [steak hâchés](#)
- - 500 g de [tomates pelées](#)
- - 200 g de tomates mi-séchées
- - 2 gousses d'ail
- - 10 feuilles de lasagnes fraîches
- - 1 cuillère à soupe de [basilic](#)
- - 1 gros oignon
- - 250 g de mozzarella
- - 150 g de gruyère râpé

Instructions

1. La veille : déposer vos steaks hachés au réfrigérateur pour une décongélation douce.
2. Réaliser la sauce tomate : émincer votre oignon puis ajouter l'huile d'olive dans une casserole et faire blondir ce dernier.
3. Ajouter les tomates mi-séchées et les tomates pelées, l'ail pressé, salez / poivrer et couvrir pour 25 minutes de cuisson, en remuant régulièrement.
4. Puis mixer avec les feuilles de basilic lavées et séchées. Réserver.
5. Préchauffer le four à 200°C en mode chaleur tournante.
6. Dans un plat à gratin, déposer la moitié de la sauce.
7. Sur une planche prendre une feuille de lasagne et la couper en deux dans le sens de la longueur (comme si vous la pliez en deux, elle se scindera facilement).
8. Prendre une moitié en face de vous (dans le sens de la longueur), ajouter une cuillère à soupe de sauce et napper tout le morceau de lasagne, puis sur le haut déposer un morceau de viande hachée et de mozzarella.
9. Parsemer de gruyère râpé puis rouler le tout en partant du haut (en enrobant viande et mozzarella sur eux-même). Couper en deux au milieu du rouleau puis déposer debout dans le plat. Faire de même jusqu'à épuisement des ingrédients (faire toutes les feuilles de lasagnes).
10. Ajouter de la sauce tomate par dessus, le reste de gruyère râpé et de mozzarella puis enfourner pendant 30 mn.
11. Sortir du four, laisser reposer 10 minutes puis servir.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : et pour changer du boeuf haché - et si vous mettiez un morceau de blanc de poulet?

Bien sur, il y a toujours l'option lasagnes toutes prêtes [« Mamie Louisette »!](#)
