

LASAGNES AU CHORIZO

Pour la sauce tomate	Pour la béchamel crémeuse	Pour le montage
<ul style="list-style-type: none">- 2 oignons- 1 gousse d'ail- 500 gr de coulis de tomates- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates- 25 cl de bouillon de légumes- 2 branches de thym	<ul style="list-style-type: none">- 50 gr de farine- 50 gr de beurre- 30 cl de bouillon de légumes- 30 cl de crème liquide- 130 gr de parmesan- 2 cuillères à café de paprika	<ul style="list-style-type: none">- 12/ 15 feuilles de lasagnes sèches- 200 gr de chorizo (on peut en mettre un peu plus!)- fromage au choix

1) Préparer la sauce tomates : faire revenir les oignons et l'ail émincés quelques minutes dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le coulis + le concentré de tomate + le bouillon de légumes + thym et poivre. Laisser mijoter environ 10 minutes.

2) Préparer la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Ajouter ensuite la crème, le parmesan, le bouillon, le paprika le sel et le poivre. Faire cuire à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

3) Ensuite on mélange tout !! La sauce tomate et la béchamel !!

4) on mixe le chorizo qu'on rajoute à notre sauce

5) on prépare les lasagnes : au fond d'un plat à gratin, on met 3 feuilles de lasagnes, puis un peu de sauce et un peu de fromage au choix (gruyère râpé/ fromage à raclette/ mozzarella.....) et on recommence jusqu'à ce qu'à épuisement des ingrédients !!!

6) on met au four à 180° pendant 25/30 minutes

BON APPETIT !!!