

# Top'recette

à base de sauce Topla!

## Lasagne à la viande Topla!



[topla.com](https://topla.com)

Suivez-nous sur :



Recette au verso >

# LASAGNE À LA VIANDE TOPLA!



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
40 minutes



Portions  
6

## INGRÉDIENTS

**800 ml (1 sac) de sauce Bolognaise Mijotée Topla!**

12 pâtes à lasagne cuites Al Dente

4 tasses de fromage mozzarella râpé

30 g de beurre salé

30 g de farine tout usage

300 ml de lait

1 oignon vert haché finement

6 g de basilic frais ciselé

Sel et poivre au goût



## PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Cuire les pâtes à lasagne dans l'eau bouillante salée selon les directives de l'emballage et réserver une fois bien égouttées. Pour empêcher les pâtes de coller, vous pouvez y ajouter quelques gouttes d'huile végétale.
- 3 Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feux doux, ajouter la farine et bien mélanger pour l'obtention d'un roux. Verser le lait graduellement en fouettant et faire chauffer jusqu'à l'obtention d'une belle béchamel. Ajouter le basilic et l'oignon vert ciselé. Saler et poivrer à votre goût et réserver.

## MONTAGE

Dans un plat allant au four de 13 x 9 pouces, mettre un peu de sauce Bolognaise Mijotée Topla au fond et couvrir d'une première couche de pâtes. Ajouter une couche de sauce et le  $\frac{1}{4}$  du fromage râpé. Répéter l'opération pour faire 3 étages. Au 4<sup>e</sup> étage, couvrir d'une couche de pâtes et ajouter une couche de sauce. Terminer par la sauce béchamel sur le dessus et le reste du fromage. Cuire au four pour environ 35 à 40 minutes. Finir à « broil » pendant 2 à 3 minutes pour bien faire griller le fromage sur le dessus.