

Lasagne

Préparation : 1h30 • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 380g de farine
- 3 œufs
- 300g de parmesan
- 300g de viande de bœuf hachée
- 300g de jambon de porc haché
- 4 oignons jaunes moyens (500 à 700g)
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive pour la cuisson
- 50g de beurre
- 500ml de lait
- 1kg600 de tomates concassées
- Sel
- poivre
- Thym
- laurier
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée
- Quelques feuilles de sauge fraîche

Préparation

1. : J'ai utilisé mon Cooking Chef de Kenwood pour faire la béchamel et les pâtes à lasagne maison avec l'accessoire laminoir ; vous pouvez avoir le laminoir et 2 autres accessoires offerts avec le code FLAVIE pour l'achat d'un Cooking chef (3 accessoires offerts pour une valeur allant jusqu'à 500) / collaboration commerciale.
2. Liste de courses : de farine 3 œufs de parmesan de viande de bœuf hachée de jambon de porc haché 4 oignons jaunes moyens (500 à) ousses d'ail Huile d'olive pour la cuisson de beurre de lait 600 de tomates concassées (j'utilise les boîtes de conserve de la marque Mutti) Sel & poivre Thym & laurier selon votre goût cuillère à café de noix de muscade râpée Quelques feuilles de sauge fraîche si vous en avez Pâtes maison : Que vous pouvez bien sûr remplacer par des feuilles à lasagne sèches ou fraîches du commerce.
3. de farine 3 œufs Faites un puit avec la farine, et placez les œufs au milieu.
4. Mélangez petit à petit avec une fourchette, puis finissez à la main pour obtenir une pâte bien homogène.
5. Filmez la pâte et laissez-la reposer au moins 2 heures.
6. Pendant ce temps, vous pouvez préparer la sauce et la béchamel.
7. Ensuite, coupez la pâte en portions et passez-les au laminoir progressivement, en allant jusqu'au réglage 5 ou 6 selon si vous préférez la pâte fine ou très fine.
8. Si besoin, farinez légèrement la pâte pour qu'elle n'accroche pas.
9. Sauce tomate & viande : de viande de bœuf hachée de jambon de porc haché 4 oignons jaunes moyens (500 à) ousses d'ail Huile d'olive pour la cuisson 600 de tomates concassées (j'utilise les boîtes de conserve de la marque Mutti) Sel & poivre Thym & laurier selon votre goût Quelques feuilles de sauge fraîche si vous en avez Faites revenir la viande de bœuf hachée rapidement à la poêle pour qu'elle soit tout juste cuite, puis ajoutez le jambon haché et retirez du feu.
10. Si la viande est encore un peu rosée pas de problème, elle terminera de cuire au four.
11. Epluchez et émincez les oignons finement et faites-les revenir avec l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

12. Ajoutez les gousses d'ail émincées aussi.
13. Faites revenir jusqu'à ce que les oignons soient bien fondants et dorés.
14. Ajoutez ensuite les tomates concassées, le sel, le poivre, le thym, le laurier et la sauge.
15. Laissez mijoter à feu bas/moyen à découvert, en mélangeant régulièrement, pour faire réduire (environ 1 heure à 1h30).
16. Quand la sauce tomate a réduit, retirez-la du feu et ajoutez la viande cuite.
17. Mélangez bien.
18. Béchamel : de beurre de farine de lait 1 cuillère à café de noix de muscade râpée de parmesan râpé Faites fondre le beurre et ajoutez la farine pour faire un roux.
19. Si vous utilisez le cooking chef, il y a un programme béchamel qui la fait à votre place 1 Ajoutez ensuite la noix de muscade râpée, puis progressivement le lait en mélangeant bien.
20. Faites épaissir sur feu doux en mélangeant constamment, puis ajoutez le parmesan et réservez.
21. Montage & cuisson : de parmesan râpé Dans un grand plat à gratin, étalez une fine couche de sauce tomate à la viande.
22. Recouvrez avec une couche de pâtes à lasagne, puis ajoutez à nouveau la sauce tomate à la viande.
23. Ajoutez une fine couche de béchamel bien étalée, puis du parmesan râpé.
24. Recommencez le processus : pâtes à lasagne, sauce tomate, béchamel et parmesan.
25. Pour la dernière couche, recommencez : pâte, sauce tomate, et ensuite moi je préfère inverser et mettre le parmesan avant la dernière couche de béchamel pour avoir des lasagne bien souples et fondantes, si vous préférez un effet gratiné finissez par le parmesan.
26. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C pour 20 à 30 minutes puis laissez refroidir quelques minutes.
27. Servez avec une salade verte et régalez-vous !