

LASAGNE AVEC PÂTE FRAÎCHE



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 1h 10mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 2 Gousses d'ail (Bolognaise)
- 150g Oignons (Bolognaise) Coupé en deux
- 100g Carottes (Bolognaise) coupée en tronçons
- 1 Branche de Céleri (Bolognaise) coupée en tronçons
- 20g Huile de d'olive (Bolognaise)
- 550g Viande hachée (Bolognaise)
- 100g Vin Rouge (Bolognaise)
- 900g Coulis de tomates (Bolognaise)
- 1cc Sucre (Bolognaise)
- 1/2 cc Sel (Bolognaise)
- 1/2 cc Poivre moulu (Bolognaise)
- 40g Beurre (Béchamel)
- 40g Farine (Béchamel)
- 500g Lait (Béchamel)
- 1/2cc Sel (Béchamel)
- 2 pincées Poivre moulu (Béchamel)
- 2 pincées Noix de Muscade (Béchamel)
- 1 Pâte fraîche (dans la rubrique basic)

Préparation:

- Pâte fraîche recette dans la rubrique basic: Pâte fraîche recette dans la rubrique basic
- Mettre les gousses d'ail, l'oignon, la carotte, le céleri-branche et l'huile d'olive dans le bol puis mixer 5 sec / vitesse 5.
- Rissoler 5 min / 120° vitesse 1 sans le gobelet doseur.
- Ajouter la viande hachée puis rissoler 5 min / 120° / vitesse 0.5 / sens inverse. Sans gobelet doseur.
- Ajouter le vin rouge et réduire 10 min / 100° / sens inverse / vitesse 0.5 en remplaçant le gobelet doseur par le panier. Pour éviter les projection.
- Ajouter le coulis de tomates, le sucre, le sel, le poivre puis cuire 20 min / 100° / sens inverse / vitesse 1. en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson pour éviter les projections.
- Placer la bolognaise dans un poêle puis la laisser cuire à basse température 2 heures
- Béchamel : Mettre le beurre dans le bol faire fondre 3 min/ 100° / vitesse 1
- Ajouter la farine et cuire 3 min/ 100° / vitesse 1.
- Ajouter le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade, cuire 6 min/ 90° / vitesse 4.
- Monter la lasagne: Commencer par la bolognaise puis quelques CàS de Béchamel ensuite une couche de feuilles de pâte fraîche. Ainsi de suite jusqu'en haut.
- Saupoudrer de parmesan puis le mozzarella.

- Placer au jour 25 à 30 minutes à 180°