

Lasagnes Traditionnelles



PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



MOYENNE



BATTEUR K



LAMINOIR



PLAT À GRATIN

INGRÉDIENTS:

POUR LA PÂTE À PÂTES:

- 410 g de farine
- 2 œufs
- 1 ½ cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une pincée de sel

POUR LA SAUCE BOLOGNAISE:

- 500 g de viande hachée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, moyen, haché
- 475 g de tomates, coupées en dés avec le jus
- ½ cuillère à café d'origan séché
- Sel et poivre

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 235 ml de lait
- 60 g de ricotta
- 60 g de parmesan râpé
- 60 g tasse mozzarella râpée
- Sel et poivre

MÉTHODE:

POUR LA PÂTE

- En utilisant le Batteur K, mélangez, à vitesse 2-3, tous les ingrédients de la pâte dans le bol du robot. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.
- Farinez légèrement le plan de travail avec de la semoule et étalez la pâte en un rectangle.
- Installez le Laminoir sur le robot. Réglez l'écartement des rouleaux sur 1. Coupez la pâte en plusieurs morceaux pour la travailler plus facilement. Aplatissez un morceau de pâte afin de l'insérer dans le laminoir. Saupoudrez de farine les rouleaux si nécessaire.
- Passez la pâte à travers les rouleaux à plusieurs reprises en réduisant l'écartement des rouleaux jusqu'à l'épaisseur 7 (1 cran par passage). Coupez la pâte étalée en morceaux rectangulaires égaux. Étalez les morceaux de pâtes restants.
- Faites cuire les morceaux de pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant quelques minutes et égouttez les sur un torchon propre pour les sécher.
- Badigeonnez d'huile pour éviter qu'ils ne collent ensemble.

POUR LA SAUCE BOLOGNAISE

- Faites cuire le bœuf haché dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce que la viande brunisse. Egouttez l'excédent de gras.
- Ajoutez l'huile, l'oignon, les tomates, le jus et l'origan séché. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
- Portez à ébullition, réduire le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes pour épaissir.

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL

- Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen et incorporez la farine pendant 3 minutes.
- Ajoutez progressivement le lait et fouettez jusqu'à obtenir une consistance homogène et épaisse, puis retirez du feu.
- Incorporez la moitié de la ricotta et un peu de parmesan.
- Préchauffez votre four à 180 ° C.
- Versez un peu de sauce bolognaise dans le plat à gratin et recouvrir avec une couche de pâte. Recouvrir d'une couche de sauce béchamel.
- Répétez l'opération (pâtes, viande, béchamel, fromage) jusqu'à épuisement de la sauce à la viande. Ajoutez une dernière couche de pâtes, le reste de la béchamel, et terminez avec une couche de mozzarella et de parmesan.
- Cuire pendant 45 minutes jusqu'à ce que les lasagnes dorent et que des bulles se forment.

KENWOOD