

LASAGNE BOLOGNAISE

Même avec quelques variantes astucieuses, la lasagne demeure un mets toujours concocté avec amour - mais elle en vaut définitivement la peine. Alors, prenez tout votre temps, versez-vous un bon verre de vin et profitez du moment présent pendant que vous préparez ce plat que tous apprécient tant et que vous partagerez en famille ou avec vos amis.



PRÉPARATION : 25 MIN CUISSON : 2 H TEMPS REQUIS : 2 H 25 MIN DONNE : 9 À 12 PORTIONS

INGRÉDIENTS :

SAUCE BOLOGNAISE :

- 1 gros oignon, 1 branche de céleri et 1 carotte, hachés grossièrement
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 lb de saucisses italiennes douces ou piquantes (environ 3 à 4 saucisses fraîches, sans les boyaux)
- 1/4 tasse de pâte de tomate
- 1 boîte (796 ml) de tomates italiennes entières ou de style San Marzano
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1/2 tasse de lait entier
- 1/2 c. à thé de sel et de poivre (ou au goût)

SAUCE BÉCHAMEL :

- 1/4 tasse de beurre
- 1 gousse d'ail, râpée
- 1/4 tasse de farine tout usage
- 3 tasses de lait entier
- 3/4 c. à thé de sel et de poivre (ou au goût)
- Muscade fraîchement moulue (facultative)

MONTAGE :

- 24 pâtes à lasagne plates aux œufs (env. 500 g)
- 3 tasses de parmesan frais finement râpé (environ 250 g)

**Utiliser le côté fin d'une râpe à quatre côtés pour râper le parmesan.*

SERVIR AVEC :
LE22 AGLIANICO BARBERA



PRÉPARATION :

Sauce bolognaise : Mixez l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail dans un robot culinaire jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés.

Chauffer l'huile dans une cocotte à feu moyen; ajouter les légumes et cuire de 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Émietter le bœuf et les saucisses et cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajouter la pâte de tomate et cuire 2 minutes.

Mixer les tomates jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées sans toutefois les réduire en purée. Ajouter les tomates et le bouillon à la viande. Laisser mijoter 15 minutes. Incorporer 1/2 tasse de lait; laisser mijoter 15 minutes supplémentaires. Saler et poivrer au goût.

Sauce béchamel : À feu moyen, faire fondre le beurre avec l'ail dans une casserole à fond épais. Ajouter la farine et cuire 1 minute. Incorporer graduellement 3 tasses de lait en fouettant; cuire, en remuant, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir légèrement et épaississe. Saler et poivrer au goût et ajouter de la muscade (le cas échéant).

Préchauffer le four à 375 °F.

Montage : Graisser un plat à lasagne profond de 9 x 13 po. Étendre 1 tasse de sauce bolognaise au fond du plat. Ajouter un rang de pâtes pour couvrir la sauce, puis recouvrir d'une tasse de sauce bolognaise. Ajouter un autre rang de pâtes, 1 tasse de sauce bolognaise et 3/4 tasse de sauce béchamel. Parsemer une tasse de parmesan râpé. Répéter la séquence de couches deux fois (pâtes, sauce bolognaise, pâtes, sauce bolognaise, sauce béchamel, parmesan) pour obtenir 6 couches de pâtes au total. Assurez-vous d'utiliser la totalité des sauces restantes sur la dernière couche pour une couverture uniforme. Couvrir de papier d'aluminium graissé; déposer le plat sur une plaque de cuisson (pour recueillir tout débordement de sauce).

Cuire pendant 1 h 15 minutes, laisser à découvert les 30 dernières minutes. Laisser reposer la lasagne de 20 à 30 minutes avant de la trancher.

CONSEILS :

Les pâtes à lasagne plates aux œufs consistent en de minces couches de pâtes d'environ 3 x 7 po. Bien qu'elles n'aient pas besoin d'être préalablement bouillies, elles sont différentes des pâtes « sans cuisson » plus épaisses de style nord-américain. Si vous ne les trouvez pas dans votre supermarché, remplacez-les par des pâtes de lasagne fraîches (environ 720 g), découpées au format requis.

Pour obtenir la meilleure texture pour les pâtes, faites cuire la lasagne immédiatement après le montage. Pour une préparation à l'avance, laissez refroidir la lasagne cuite au four à la température ambiante et la conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 jours. Réchauffer au four à 350 °F pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre devienne chaud au toucher.