Lasagnes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h 45 min
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Un délice couche après couche: Feuilles de lasagne, bolognaise, béchamel onctueuse et parmesan râpé: un plat italien qui ravira petits et grands.

Sauce bolognaise

Un peu de beurre clarifié pour la cuisson

350 g de viande hachée mélangée (bœuf et porc)

2 oignons, finement hachés

2 gousses d'ail, finement hachées

2 cs de concentré de tomates

800 g de tomates pelées et hachées en conserve

2 branches de basilic, finement hachées

1 brin de romarin

1 cc de sel

Un peu de poivre

Sauce béchamel

40 g de beurre

40 g de farine

800 ml de lait

¾ cc de sel

Un peu de poivre

¼ cc de noix de muscade moulue

Montage

12 feuilles de lasagne

80 g de parmesan râpé

Sauce bolognaise

Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande casserole. Saisir la viande pendant environ 5 minutes. Ajouter les oignons et l'ail, faire revenir le tout pendant env. 2 minutes. Ajouter le concentré de tomates, faire revenir rapidement. Ajouter les tomates et les herbes, porter à ébullition. Réduire le feu, laisser mijoter pendant environ 1 heure. Assaisonner la bolognaise avec du sel et du poivre.

Sauce béchamel

Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la farine, faire revenir en remuant pendant env. 3 minutes, sans que la farine ne prenne de couleur. Ajouter le lait, porter à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et laisser mijoter env. 10 minutes en remuant de temps en temps. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Montage

Répartir un peu de sauce béchamel sur le fond du plat à gratin préparé. Déposer trois feuilles de lasagne. Verser dessus 1/3 de sauce bolognaise et 1/4 de sauce Béchamel et recouvrir de 3 feuilles de lasagne. Répéter cette opération 2 fois. Badigeonner la dernière couche de feuilles de lasagne de sauce béchamel et parsemer de parmesan. Insérer le plat sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à l'air chaud humide à 180 °C pendant env. 45 minutes.

Air chaud humide 180 °C pendant 45 min

Accessoires

Plat à gratin d'environ 3 litres de contenance

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025