



LASAGNES À LA BOLOGNAISE

du Relais des trois écluses

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 carotte coupée en rondelles
- 1 oignon ciselé
- 1 gousse d'ail hachée finement
- Béchamel
- Pâte fraîche de lasagne
- 10 cl de vin blanc sec
- 25 cl de passata
- Mozzarella
- 65 g de parmesan râpé
- ½ tasse de bouillon de boeuf
- 300 g de viande hachée

Les légumes
des Jardins

Les Trois Parcelles

PRÉPARATIONS

du Domaine de Sainte Marie

Préparation de la sauce bolognaise (2h30 de cuisson)

- 1- Faire suer les légumes : Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive.
- 2- Ajouter l'oignon ciselé et la carotte en rondelles. Faire revenir à feu moyen jusqu'à légère coloration, 5 minutes.
- 3-Ajouter la viande : Incorporer la viande hachée et la gousse d'ail, bien mélanger et faire dorer.
- 4-Déglacer au vin blanc : Verser le vin blanc sec et laisser réduire de moitié.
- 5-Incorporer la passata : Ajouter la passata, saler et poivrer. Mélanger, laisser mijoter 30 minutes.

Montage des lasagnes (15 min)

- 1 - Préchauffer le four à 200°C (th.6). Beurrer un plat à gratin.
- 2 - Première couche : Déposer une fine couche de béchamel au fond du plat.
- 3- Superposition : Ajouter une couche de pâte à lasagne fraîche, ou cuire les feuilles de lasagne quelques minutes, au fur et à mesure, dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Egoutter et poser sur un torchon humide. Sur une feuille de lasagne, étaler une couche de béchamel et de fromage râpée. Ajouter une feuille de lasagne. Étaler une couche de sauce bolognaise.
- 4- Répéter l'opération Terminer par une couche de pâte, de béchamel et de parmesan.

Cuisson (30 min)

Enfourner à 200°C pendant 30 minutes puis vérifier la cuisson, la surface doit être gratinée et dorée.