



Eco Atelier "Je fais moi même"

PETIT
COURONNE



Jeudi 6 avril 2023

Lasagne salées et sucrées

Préparation n°1 : Lasagnes à la bolognaise



https://www.marmiton.org/recettes/recette_lasagnes-a-la-bolognaise_18215.aspx

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 paquet de lasagnes
- 3 oignons jaunes
- 1 carotte
- 800g de purée de tomate
- 15 cl d'eau
- 2 feuilles de laurier
- thym
- 70 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre
- 100g de farine
- 125g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 600 g de boeuf haché
- 20 cl de vin rouge
- basilic
- 3 pincées de muscade râpée
- 125 g de Parmesan
- 1 L de lait
- 125 g de beurre

Préparation :

1. Faire revenir gousses hachées d'ail et les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter la carotte et la branche de céleri hachée puis la viande et faire revenir le tout.
3. Au bout de quelques minutes, ajouter le vin rouge. Laisser cuire jusqu'à évaporation.

4. Ajouter la purée de tomates, l'eau et les herbes. Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 minutes.
5. Préparer la béchamel : faire fondre 100 g de beurre.
6. Hors du feu, ajouter la farine d'un coup.
7. Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
8. Ajouter le lait peu à peu.
9. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
10. Ensuite, parfumer avec la muscade, saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.
11. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Huiler le plat à lasagnes. Poser une fine couche de béchamel puis des feuilles de lasagnes, de la bolognaise, de la béchamel et du parmesan. Répéter l'opération 3 fois de suite.
12. Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de fromage râpé. Parsemer quelques noisettes de beurre.
13. Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.
14. Déguster

Préparation n°2 : Lasagne dessert poire chocolat



<https://www.ptitchef.com/recettes/dessert/lasagnes-poire-chocolat-fid-1490301>

Ingrédients pour 8 personnes :

- 12 feuilles de lasagnes fraîches
- 150g de sucre
- 40g de maïzena
- 4 œufs
- 1L de lait
- 300g de chocolat noir
- Beurre
- 6 à 8 poires selon la taille (en boîte si ce n'est pas la saison)
- Pour la crème finale : 1 verre de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de sucre et 1 œuf

Préparation

1. Mélangez le sucre, la maïzena et quatre œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites frémir le lait. Mettez le chocolat en morceaux dans le lait bouillant, remuez jusqu'à ce que ce soit bien fondu. Versez sur le mélange sucre-œuf en remuant vivement. Remettez le mélange dans la casserole et faites-le cuire jusqu'à épaississement.
2. Beurrez un plat à four rectangulaire. Mettez une feuille de lasagnes et recouvrez-la de crème au chocolat et de tranches de poires préalablement lavées et coupées en lamelles fines.
3. Alternez pâtes, crème et poires pour terminer par une couche de pâte
4. Mélangez les ingrédients de la crème : crème, sucre, un œuf et versez-les sur la dernière couche de pâte
5. Faites cuire 20 minutes au four à 180 C (th. 6). Laissez refroidir et servez frais en fines tranches