



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Lasagne



### Ingrédients pour 8 Personnes

#### Pour le ragù

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive                     |
| 900 g de               | boeuf haché                       |
| 2                      | oignons                           |
| 4 branches de          | persil des marais                 |
| 2 gousses d'           | ail                               |
| 2 cuillères à soupe de | farine                            |
| 150 ml de              | bouillon de boeuf                 |
| 1 cuillère à café de   | sucre                             |
| 3 cuillères à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 1 cuillère à soupe de  | thym                              |
| 690 g de               | ELVEA Passata Nature              |

#### Pour la béchamel

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| 50 g de               | beurre       |
| 50 g de               | farine       |
| 750 ml de             | de lait      |
| 2 cuillères à café de | moutarde     |
| 50 g de               | fromage râpé |
|                       | poivre       |
|                       | sel          |

#### Pour la lasagne:

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 12      | feuilles de lasagne |
| 75 g de | vieux cheddar       |

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pour le ragù, réchauffez une poêle à frire et ajoutez-y l'huile. Ajoutez le haché en l'écrasant dans la poêle et faites cuire la viande jusqu'à ce qu'une croûte brune et dorée se forme. Retirez la poêle du feu et réservez la viande sur une assiette. Ajoutez l'oignon, le céleri (éventuellement) et l'ail dans la poêle et





## *Elvea, L'Italie chez vous*

faites cuire jusqu'à ce que le tout soit tendre. Remettez la viande dans la poêle et incorporez-y la farine. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez le sucre, la purée de tomates et le thym et mélangez fermement.

- Incorporez la Passata. Portez à nouveau à ébullition, couvrez et laissez mijoter au four pendant 1 à 1 ½ ou jusqu'à ce que le haché soit cuit.
- Pour la béchamel, faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez la farine et mélangez bien de manière à ce que des grumeaux ne puissent se former. Laissez bouillir encore quelques instants, afin que le goût de farine disparaisse complètement. Tout en battant, incorporez petit à petit le lait chaud et continuez de battre jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la moutarde de Dijon et le parmesan et assaisonnez suffisamment en sel et poivre.
- Recouvrez le fond d'un plat allant au four (2.3 litres) d'un tiers de sauce de viande. Ajoutez dessus un tiers de sauce béchamel. Disposez ensuite une couche de feuilles de lasagne. Salez et poivrez. Disposez dessus la moitié de la sauce de viande restante, suivie de la moitié de la sauce béchamel. Disposez une autre couche de feuilles de lasagne. Terminez par la sauce de viande restante et la sauce béchamel restante. Parsemez de cheddar.
- Glissez le plat à mi-hauteur du four et faites cuire pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la lasagne arbore une couleur brun doré, qu'elle frémissse sur les côtés et que la pâte soit al dente.

Info recette: Peppe Giacomazza

