

Lasagne alla Bolognese

🍴 8 portions · ⌚ prep. 1h30m · 🕒 cuisson 4h

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait 🌿 céleri

Recette traditionnelle de la lasagne bolognaise, codifiée par l'Accademia Italiana della Cucina (déposée à la Chambre de Commerce de Bologne en 2003). Pâtes vertes aux épinards, ragù mijoté longuement, béchamel et Parmigiano Reggiano. Pas de mozzarella, pas d'ail, peu de tomate.

italienne

INGRÉDIENTS

□ Ragu alla bolognese	1 recette	□ oeufs	2
□ Bechamel	1 recette	□ beurre	20 g
□ épinards frais	150 g	□ parmigiano reggiano rape, 24 mois minimum, environ 30 g par couche, 200 g au total	
□ farine type 00	300 g	□ beurre	20 g

PRÉPARATION

— Préparations préalables —

1. Préparer *Ragu alla bolognese*, idéalement la veille pour que les saveurs se développent.
2. Préparer *Bechamel* en augmentant le lait à 700 ml pour une texture plus coulante adaptée aux lasagnes.

— Pâtes vertes aux épinards —

3. Blanchir *épinards frais* dans une *grande casserole* d'eau bouillante salée pendant *2 minutes*. Égoutter, rafraîchir à l'eau glacée, presser pour extraire toute l'eau, puis hacher finement.
4. Sur un plan de travail, former une fontaine avec *farine type 00*. Casser au centre *oeufs* et ajouter les épinards hachés.
5. Mélanger progressivement avec les doigts, puis pétrir *10 minutes* jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et d'un beau vert. Filmer et laisser reposer *30 minutes* à température ambiante.
6. Diviser la pâte en 4 pâtons. Avec un *laminoir* (ou un rouleau à pâtisserie), abaisser chaque pâton très finement (1 mm d'épaisseur, cran 7 sur la plupart des laminoirs).
7. Détailler en rectangles de 12 × 18 cm environ, adaptés à votre plat.
8. Précuire les feuilles *1 minute* dans une grande casserole d'eau bouillante salée, par lots de 3-4. Plonger immédiatement dans de l'eau glacée, puis étaler sur un linge propre sans superposition.

— Montage et cuisson —

9. Préchauffer le *four* à 180 °C.
10. Beurrer généreusement un *plat à gratin* (environ 25 × 35 cm) avec *beurre*. Étaler une fine couche de béchamel au fond.
11. Disposer une première couche de pâtes en les faisant légèrement chevaucher.
12. Étaler 4-5 cuillères à soupe de ragù, puis 3-4 cuillères à soupe de béchamel. Saupoudrer généreusement de *parmigiano reggiano rape*.
13. Répéter l'opération pour obtenir 6 à 7 couches, en terminant par une couche de pâte recouverte de béchamel et de parmesan.
14. Parsemer le dessus de petits dés de *beurre* pour favoriser le gratinage.
15. Enfourner *30 minutes* à 180 °C, jusqu'à ce que la surface soit dorée et que les bords soient bien gratinés.
16. Laisser reposer *15 minutes* hors du four avant de servir : les couches se stabilisent et la découpe est plus nette.

La lasagne se déguste dans les règles avec un Sangiovese ou un Lambrusco di Modena bien frais.

traditionnel