

Lasagne croustillante façon Bottura

🍴 6 portions · ⌚ prep. 1h · 🕒 cuisson 50m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🌾 céleri

Version domestique inspirée de ***The Crunchy Part of the Lasagna***, l'un des plats les plus iconiques de Bottura à l'Osteria Francescana. L'idée : la **meilleure** partie de la lasagne, ce sont les bords caramélisés. La version Osteria est une déconstruction technique (sous-vide 24 h, siphon de béchamel, terrine de tomate à l'agar) impossible à reproduire chez soi. Cette version garde **l'esprit** — une lasagne étalée fine et large dans un grand plat, cuite haute température pour maximiser la surface croustillante, chaque part contenant des bords. Pas la recette du chef, mais l'idée du chef, transposée.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

□ Ragu Bottura, ou @./sauces/Ragu alla bolognese{1kg} pour la version codifiée	1 kg	□ farine	40 g
□ épinards frais, équeutés	200 g	□ lait entier, tiédi	500 ml
□ farine 00, ou T45	300 g	□ noix de muscade, une pincée	
□ oeufs, entiers	2	□ parmigiano reggiano rape, 24-30 mois	150 g
□ beurre	40 g		

PRÉPARATION

— Ragù —

1. Préparer une recette de *Ragu Bottura*, la veille de préférence — le ragù est meilleur reposé. Le ragù doit être ***dense et nappant***, pas liquide : sinon la lasagne ramollit au lieu de croustiller.

— Pâte verte aux épinards —

2. Blanchir *épinards frais* 1 minute dans l'eau bouillante salée. Refroidir à l'eau glacée, ***bien essorer*** (clé : pas d'eau résiduelle, sinon la pâte est collante). Mixer en purée fine.
3. Dans un grand bol, mélanger *farine 00* avec *oeufs* et la purée d'épinards. Pétrir 10 minutes jusqu'à pâte lisse et souple. Filmer, reposer 30 minutes à température ambiante.
4. Étaler très fin (1 () mm) au *laminoir* ou au *rouleau*. Découper en ***larges feuilles rectangulaires*** adaptées à un ***grand plat à four large et peu profond*** (clé pour maximiser la surface croustillante).
5. Pré-cuire les feuilles 30 secondes dans l'eau bouillante salée, refroidir à l'eau glacée, étaler sur un torchon propre.

— Béchamel légère —

6. Dans une *casserole*, fondre *beurre*, ajouter *farine* hors du feu, mélanger. Remettre sur le feu doux, cuire le roux 2 *minutes* sans colorer.
7. Verser *lait entier* en filet en fouettant. Cuire à feu doux 8 *minutes* en remuant jusqu'à épaississement léger. Saler, poivrer, ajouter *noix de muscade*.

***Pourquoi légère** : la béchamel Bottura est moins dense que la version classique — elle doit s'absorber dans les bords et caraméliser au four, pas former une couche grasse. Ne pas réduire davantage.*

— Assemblage — clé du croustillant —

8. Préchauffer le four à ****220 °C**** (chaleur tournante si possible). Beurrer généreusement un ****grand plat à four large et peu profond**** (40×30 cm idéalement, jamais un plat haut).
9. Assembler en ****3 couches seulement**** (pas 5-6 comme une lasagne classique) :
 1. Fine couche de ragù au fond
 2. Feuilles de pâte verte (couvrir entièrement)
 3. Ragù généreux + un peu de béchamel
 4. Feuilles de pâte verte
 5. Ragù + béchamel
 6. Feuilles de pâte verte
 7. ****Couvrir entièrement**** de béchamel + saupoudrer abondamment de *parmigiano reggiano rape*

Les clés du croustillant maximal** : - *Plat large et peu profond**** : plus de surface = plus de bords par part - ****3 couches seulement**** : assez fin pour que la chaleur pénètre et croustille partout, pas seulement en surface - ****220 °C**** (au lieu de 180 °C classique) : caramélise les bords et le dessus rapidement - ****Pas de couvercle / pas d'aluminium**** : évaporation maximale*

— Cuisson —

11. Enfourner 30 *minutes* à 220 °C, jusqu'à ce que le dessus soit ****brun profond, presque brûlé sur les bords**** — c'est là que Bottura cherche le goût.
12. Si les bords ne sont pas assez foncés au bout de 30 minutes, passer 2-3 minutes sous le ****gril**** en surveillant.
13. Sortir, laisser reposer 10 *minutes* avant de découper — ainsi la lasagne tient à la coupe.

— Service —

14. ****Couper en parts en favorisant chaque part avec un bord**** : les parts d'angle (4 bords croustillants) sont les meilleures — c'est la philosophie Bottura. Servir avec du parmesan supplémentaire à râper à table.

*****Conservation**** : 2 jours au réfrigérateur. Réchauffer au four 200 °C ~{15minutes} pour retrouver le croustillant (jamais au micro-ondes).*

