

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**

Bechamel **1 recette**

épinards frais **150 g**

farine type 00 **300 g**

oeufs **2**

beurre **20 g**

parmigiano reggiano rape
*24 mois minimum,
environ 30 g par
couche, 200 g au total*

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).

- Détailler en rectangles de 12 × 18 cm environ, adaptés à votre plat.
- 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** –

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