



Les big lasagna *La recette de Big Mamma*

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 3 heures

Pour la bolognaise

- 1 kg de porc haché
- 1 kg de boeuf haché
- 500 g de veau haché
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon jaune finement haché
- 3 branches de céleri coupées en dés
- 1 carotte coupée en fines tranches
- 10 cl de vin rouge
- 1,5 l de sauce tomate
- 2 branches de romarin
- les feuilles d'1 bouquet de sauge
- quelques feuilles de laurier, pour la déco
- sel et poivre du moulin

Pour la béchamel

- 100 g de beurre
- 100 g de farine de type 00
- 1,5 l de lait chaud
- 1 cuil. à soupe de noix muscade râpée
- 1 kg de pâte à pasta
- 200 g de parmesan râpé

Préparer la bolognaise

1. Dans une grande poêle, saisir les viandes dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive 10 minutes à feu vif. Réserver.
2. Dans une casserole, chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive à feu moyen et faire revenir l'oignon 5 minutes. Ajouter le céleri et la carotte et poursuivre la cuisson 8 minutes. Ajouter la viande et bien mélanger. Déglacer avec le vin rouge et laisser cuire 5 minutes à feu vif, jusqu'à ce que le liquide soit entièrement évaporé. Ajouter la sauce tomate, saler et poivrer. Ajouter les branches de romarin et les feuilles de sauge et laisser mijoter environ 2 heures à feu doux. Ôter les branches de romarin et les feuilles de sauge.

Préparer la béchamel

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre 5 minutes à feu doux, puis ajouter la farine. Bien mélanger afin d'obtenir un roux. Ajouter le lait et la noix muscade, puis poursuivre la cuisson 15 minutes à feu doux, sans cesser de mélanger. Réserver.
2. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
3. Sortir la pâte du frigo. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur et la découper en feuilles de la taille du plat de cuisson.
4. Dans un plat à four rectangulaire disposer une couche de pâte, ajouter une couche de bolognaise, une couche de béchamel et parsemer de parmesan. Répéter 5 fois cette étape. Garder 8 cuillerées à soupe de béchamel pour le dressage. Enfourner 45

minutes.

Dresser sur des assiettes individuelles en ajoutant 2 cuillerées à soupe de béchamel et 2 feuilles de laurier sur chaque part.

Cool to know

Pour le plaisir des yeux et des papilles (et s'il vous reste de l'énergie), faites frire quelques feuilles d'estragon et disposez-les sur le dessus avant de servir.