

Burrata et lasagnes aux artichauts



Catégorie

Entrée



ANDROUET

Ingrédients

Pâte:

- 200 g de farine + pour travailler
- 2 oeufs entiers

Farce:

- 10-12 artichauts poivrade
- 1 grosse [Burrata](#)
- 100 g de pecorino romano moulu (ou, à défaut, du parmesan)
- 2 gousses d'ail, huile d'olive, citron, persil, sel et poivre

Sauce béchamel (assez fluide):

- 600 ml de lait + 1 verre
- 30-40 g de beurre + un peu pour beurrer
- 30 g de farine
- sel, poivre, noix de muscade

Préparation

1. Préparer les pâtes à l'oeuf. Dans un bol mélanger les oeufs à la farine, travailler une dizaine de minutes afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrir de papier film. On peut l'utiliser de suite ou la garder au réfrigérateur plusieurs heures (ou même la congeler plusieurs jours à l'avance en ayant soin de la décongeler une nuit au réfrigérateur)
2. Préparer la farce. Nettoyer les artichauts en enlevant les feuilles les plus coriaces et couper les pointes piquantes (avec les restes on peut préparer un bouillon). Les couper en fines tranches et les immerger dans de l'eau citronnée.
Faire revenir l'ail coupé en morceaux dans 3 cs d'huile d'olive, dans une poêle. Ajouter les artichauts, les faire sauter puis verser de l'eau de manière à les couvrir. Mettre un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant une demi-heure environ. Les artichauts doivent devenir tendres (si l'ensemble sèche trop vite ajouter un peu d'eau). Eteindre, saler, poivrer et ajouter du persil ciselé. Mettre de côté, couvert.
3. Préparer la sauce béchamel. Dans une casserole faire revenir le beurre avec la farine jusqu'à ce qu'il se forme une sorte de pâte moelleuse (le roux). Verser en plusieurs fois 600 ml de lait tout en mélangeant pour éviter la formation de grumeaux. L'ensemble doit devenir crémeux mais encore fluide. Cuire pendant une dizaine de minutes à petits bouillons. Eteindre, saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade. Mettre de côté.
4. Préparer les lasagne. Faire bouillir 2 litres d'eau, la saler et ajouter 1-2 cs d'huile d'olive. Prélever un quart de pâte à l'oeuf et garder le reste dans le papier film. Bien la fariner et la passer au laminoir dans chaque épaisseur plusieurs fois (3-4 fois au début 2 fois pour les épaisseurs plus fines) en ayant soin de la replier à la même épaisseur à chaque passage, sauf pour le dernier. Procéder de suite jusqu'à l'épaisseur n.9. Couper le ruban en rectangles d'une dizaine de centimètre de longueur (mais c'est au choix) et les cuire deux par deux dans l'eau bouillante 2 minutes. Récupérer les rectangles avec une écumoire puis les poser sur un canevas ou tissu, pour les refroidir. Procéder de même avec le reste de pâte.
5. Préchauffer le four à 190°C. Beurrer un grand moule, poser une fine couche de béchamel puis une couche de lasagnes puis encore un peu de béchamel. Parsemer d'artichauts, de morceaux de burrata et d'un peu de pecorino. Procéder de même avec le reste des ingrédients en finissant par la béchamel et le fromage. Verser le verre de lait en le répartissant (il permettra d'éviter le dessèchement). Parsemer de quelques morceaux de beurre et cuire pendant 30-40 minutes. La surface doit dorer. Servir chaud ou tiède. On peut aussi le garder au réfrigérateur, couvert, jusqu'au lendemain et le réchauffer (avec un peu de lait) un quart d'heure environ, au dernier moment.

Autre recette facile de cuisine à la Burrata :

- * [Burrata et pâtes – recette](#)
- * [Burrata et asperges- recette](#)
- * [Burrata et peperoncini farcis – recette](#)
- * [Burrata sur lentilles au vinaigre balsamique – recette](#)
- * [Burrata et lasagnes aux artichauts – recette](#)
- * [Burrata et rostis de céleri – recette](#)

RECETTE BURRATA – [recette burrata](#) –RECETTE BURRATA****