

# Lasagnes à la bolognaise-au Parmesan Reggiano



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
30 minutes



Temps de cuisson  
120 minutes



## Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#) râpé  
400 g lasagnes  
250 g sauce Béchamel  
100 g lard  
100 g chair de boeuf  
100 g jambon cru  
50 g foies de volaille  
4 l eau salée  
100 g beurre  
50 g lard de poitrine  
20 g concentré de tomates  
5 cl crème  
1 oignon  
1 truffe  
1 carotte  
1 tige de céleri  
sel, poivre

## Préparation

Nettoyez, épluchez les légumes et la truffe. Hachez la viande de boeuf, de porc et le jambon. Ensuite, émincez la carotte, le céleri, l'oignon et le lard. Mettez 50 g de beurre dans une sauteuse avec le lard et les légumes, faites sauter quelques minutes. Ajoutez les viandes. Laissez rissoler encore 1/4 d'heure. Ajoutez la sauce tomate étendue d'un peu d'eau ou de bouillon. Laissez cuire doucement 1 heure à couvert en mouillante de temps en temps avec de l'eau ou du bouillon. Chauffez la marmite d'eau. A l'ébullition, plongez une à une les lasagnes 1 minute. Rafraîchissez-les immédiatement à l'eau froide, étendez-les sur un linge jusqu'à la fin de la cuisson. Préparez une sauce Béchamel. Nettoyez et réduisez les foies de volaille en purée. Cuisez-les 5 minutes dans le jus de ragoût de viande, versez la crème et la truffe finement hachée. Tenez en réserve. Beurrez le plat à four, déposez une première feuille de pâte au fond. Etalez une partie du ragoût nappé de béchamel et de sauce poudrée de parmesan râpé. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles de lasagnes soient mises dans le plat. Sur la dernière lasagne, versez seulement la béchamel, recouverte abondamment de parmesan râpé et de petits flocons de beurre. Enfourez 30 minutes à 220°. Servez dans le plat de cuisson.

C'est un mets de fête.