

Lasagnes au four à la ferraraise au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

150 minutes



Ingrédients

100 g [Parmigiano Reggiano](#)
100 g Parmesan râpé
30 g sauce tomate
1/2 l lait
1/4 l bouillon
5 cl vin blanc
4 l eau salée
350 g lasagnes
200 g chair à boeuf
125 g jambon cru
100 g beurre
30 g farine de froment
1 carotte
1 oignon
1 tige de céleri
sel, poivre

Préparation

Hachez l'oignon, taillez la carotte et le céleri en julienne. Hachez la viande, puis séparément le jambon. Dans une sauteuse, rassemblez le jambon et les légumes avec 60 g de beurre. Faites sauter quelques minutes à feu très modéré. Ajoutez la viande, faites-la rissoler, puis mouillez de temps en temps avec une giclée de vin blanc. Lorsque la viande sera à nouveau sèche, versez 10 cl de bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre le concentré de tomates. Laissez étuver deux heures à couvert. En cas de besoin, ajoutez du bouillon. Avec le beurre, la farine et le lait, préparez une Béchamel liquide. Portez l'eau salée à ébullition, pochez les lasagnes 1 minute, égouttez-les, plongez-les à l'eau froide et étendez-les sur une serviette. Procédez ainsi jusqu'à ce que toutes les lasagnes soient cuites. Rangez ensuite les pâtes par couches superposées dans un plat à four beurré. Entre chaque couche, étalez un peu de la garniture avec son jus, 1 cuillerée de béchamel, et poudrez de parmesan râpé. Ainsi jusqu'à la dernière lasagne, que l'on ne couvre que de flocons de beurre. Enfouez les [lasagnes](#) 30 minutes à 240°. Servez immédiatement.