

Fiche technique

Thème : Plat traiteur

Recette : Lasagnes à la bolognaise

Ingrédients (20 pers)	Quantités	N°	Phases techniques
<p><u>Base :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - pâtes à lasagnes 500 g 		1	<p><u>Sauce Bolognaise :</u></p> <p>Emincer les oignons. Ecraser l'ail. Taillez en fine mirepoix carotte et céleri.</p> <p>Faire revenir ail et oignons dans un peu d'huile d'olive. Ajouter carotte et céleri. Puis la viande. Faire revenir le tout. Puis ajouter le vin rouge. Laisser s'évaporer.</p> <p>Ajouter la purée de tomates, 20cl d'eau, et les herbes. Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 min.</p>
<p><u>Sauce Bolognaise :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - oignons 500 g - gousses d'ail 2 - céleri branche 100 g - carotte 200 g - viande de bœuf haché 1 kg 			
<ul style="list-style-type: none"> - purée de tomates 1 kg - vin rouge 25 cl -feuilles de laurier 2 - thym PM - basilic PM -huile d'olive PM 			
<p><u>Sauce Béchamel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - farine 80 g - beurre 80 g - lait 1 l -muscade râpée PM 		2	<p><u>Réaliser la sauce béchamel :</u></p> <p>Faire fondre le beurre, puis, hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à ce que cela devienne un mélange bien lisse.</p> <p>Ajouter le lait peu à peu. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ensuite, parfumer avec la muscade, salez, poivrez. Laisser cuire environ 5 min, feu très doux, en remuant.</p>
<p><u>Finition :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fromage râpé 250 g - parmesan 100 g - beurre PM 			
		3	<p><u>Montage et finition:</u></p> <p><u>Proportions pour un bac GN 1/1 soit environ 15 à 18 portions</u></p> <p>Huiler le plat à lasagnes. Posez une fine couche de béchamel (1/3), puis : pâte à lasagnes, Bolognaise, parmesan et fromage râpé. De nouveau pâte à lasagnes, Bolognaise, parmesan et fromage râpé et terminer avec une couche de pâte à lasagnes, le reste de sauce béchamel (2/3), parmesan et fromage râpé.</p> <p>Parsemer quelques noisettes de beurre.</p> <p>Faire cuire à 200°C pendant environ 25 min.</p>
			