

LASAGNES A LA BOLOGNAISE AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre Recettes salées et sucrées avec Cake Factory de Juliette Lalbatry légèrement modifiée et adaptée au thermomix

Ingrédients :

- 9 feuilles de lasagnes
- 550 g de viande hachée
- 190 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de julienne de légumes
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g de vin blanc
- 2 c à s de persil
- 385 g de tomates
- 2 c à s de concentré de tomates
- sel, poivre
- 100 g de gruyère râpé
- pour la sauce béchamel
- 500 g de lait
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- sel, poivre
- muscade

Préparation :

- éplucher l'oignon et l'ail
- mettre dans le bol l'oignon coupé en deux et l'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive
- puis faire revenir pendant 5 minutes à 120°C vitesse 2
- ajouter la viande hachée , la julienne de légumes
- puis rissoler 8 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- ajouter le vin blanc sec puis mijoter 5 minutes température varoma en sens inverse à vitesse 1
- ajouter les tomates concassées, le sel et le poivre et mijoter 20 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère
- transvaser dans un récipient et réserver
- la sauce béchamel :

- **mettre le lait, le beurre, la farine, le parmesan, le sel et la noix de muscade dans le bol**
- **puis cuire 12 minutes à 100°C vitesse 3**
- **déposer une petite quantité de bolognaise dans le fond du moule Cake Factory**
- **puis couvrir de feuilles de lasagne**
- **ajouter une couche de bolognaise**
- **puis couvrir de sauce béchamel**
- **recommencer l'opération deux fois en terminant par une couche de béchamel**
- **parsemer de gruyère râpé**
- **placer le moule dans le cake factory**
- **sélectionner le programme P6- manuel pour 25 minutes à 210°C**
- **prolonger la cuisson 10 minutes à 240°C pour gratiner le dessus des lasagnes**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021
<http://thermominoux.over-blog.com>