

LES MEILLEURES LASAGNES MAISON



La lasagne est l'un des plats les plus anciens de la cuisine italienne, avec des origines remontant à l'Antiquité romaine. La version moderne, emblématique de l'Émilie-Romagne, alterne feuilles de pâtes, ragù, béchamel et fromage, cuits lentement au four. Popularisée dans le monde entier comme plat familial par excellence, la lasagne maison symbolise le partage, la générosité et le temps consacré à bien cuisiner. Chaque famille revendique "la meilleure recette", transmise et adaptée au fil des générations.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 90 mins
 - **Portions:** 8
-

Ingredients

- 2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge
- 1 livre de viande de bœuf hachée
- 1/2 oignon moyen, coupé en dés (environ 3/4 de tasse)
- 1/2 gros poivron (vert, rouge ou jaune), coupé en dés (environ 3/4 de tasse)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 boîte de sauce tomate de bonne qualité (28 onces)
- 3 onces de concentré de tomates (la moitié d'une boîte de 6 onces)
- 1 boîte de tomates concassées (14 onces)
- 2 cuillères à soupe d'origan frais haché ou 2 cuillères à café d'origan séché

- 1/4 de tasse de persil frais haché (de préférence plat), tassé
 - 1 cuillère à soupe d'assaisonnement italien
 - 1 pincée d'ail en poudre et/ou de sel d'ail
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge ou blanc
 - 1 cuillère à soupe à 1/4 de tasse de sucre (selon le goût, facultatif)
 - Sel
-

Préparation

Etape 1

Mettez une grande casserole d'eau salée (1 cuillère à soupe de sel pour 2 litres d'eau) sur la cuisinière à feu vif. Une grande casserole d'eau peut mettre un certain temps à atteindre l'ébullition (c'est l'eau des pâtes), alors préparez la sauce dans les étapes suivantes pendant que l'eau chauffe.

Etape 2

Dans une grande poêle, faire chauffer 2 cuillères à café d'huile d'olive à feu moyen-vif. Ajouter le bœuf haché et cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré de tous les côtés. Retirer le bœuf à l'aide d'une écumoire et le déposer dans un bol. Égoutter toute la graisse, à l'exception d'une cuillère à soupe.

Etape 3

Ajouter le poivron et les oignons coupés en dés dans la poêle (sur la photo, nous utilisons du poivron jaune et des oignons rouges). Faire cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient translucides et les poivrons ramollis. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson pendant une demi-minute. Remettre le bœuf haché bruni dans la poêle. Remuer pour combiner, réduire le feu à doux et cuire pendant encore 5 minutes.

Etape 4

Transférer le mélange de bœuf dans une casserole de taille moyenne (3 à 4 pintes). Ajouter les tomates concassées, la sauce tomate et le concentré de tomates dans la marmite. Ajouter le persil, l'origan et les assaisonnements italiens, en ajustant les quantités au goût. Saupoudrer d'ail en poudre et/ou de sel d'ail, selon le goût. Arrosez de vinaigre de vin rouge ou blanc. Incorporer le sucre, une cuillère à soupe à la fois, en goûtant après chaque ajout. (La quantité de sucre nécessaire varie en fonction de l'acidité des tomates). Ajoutez du sel selon votre goût. N'oubliez pas que vous ajouterez plus tard du parmesan, qui est salé. Portez la sauce à frémissement, puis baissez le feu pour maintenir un faible frémissement. Laissez cuire pendant 15 à 45 minutes, en remuant souvent. Raclez le fond de la casserole de temps en temps, en veillant à ce que rien n'adhère au fond et ne brûle. Retirer du feu.

Etape 5

L'eau salée que vous avez commencé à chauffer à l'étape 1 doit maintenant être en ébullition. Ajoutez les nouilles de lasagnes sèches et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente, conformément aux instructions figurant sur l'emballage (Remarque : les nouilles peuvent être cuites à l'avance). (Remarque : les nouilles peuvent être cuites à l'avance.) Remuez souvent l'eau pour éviter qu'elle ne colle. Veillez à ce que l'eau reste à ébullition pendant toute la durée de la cuisson, afin d'éviter que les nouilles ne collent. Lorsque les nouilles sont cuites, les égoutter dans une passoire et les rincer à l'eau fraîche, en séparant délicatement les nouilles qui pourraient coller entre elles. Étaler un peu d'huile d'olive sur une grande plaque à pâtisserie à rebord et y déposer les nouilles cuites, en les retournant une fois pour que tous les côtés soient enduits d'un peu d'huile d'olive. Cela les empêchera de coller les unes aux autres.

Etape 6

Préchauffer le four à 375°F. Dans une cocotte ou un plat à lasagnes de 9x13 pouces, verser une tasse de sauce au fond du plat et l'étaler uniformément. Disposer une couche de nouilles de lasagne dans le sens de la

longueur sur la sauce (environ 3 nouilles longues ; les bords peuvent se chevaucher, selon le moule). Verser à la louche un tiers du reste de la sauce sur les nouilles. Saupoudrer un tiers de la mozzarella râpée sur la sauce des lasagnes. Ajouter la moitié de la ricotta en déposant des cuillerées de fromage tous les deux pouces. Saupoudrer uniformément la moitié du parmesan râpé sur le fromage ricotta. Appliquer la deuxième couche de nouilles. La recouvrir de la moitié de la sauce restante. Ajouter la moitié de la mozzarella restante, le reste de la ricotta et le reste du parmesan. Terminer par une dernière couche de nouilles. Étendre le reste de la sauce sur la couche supérieure de nouilles et saupoudrer du reste de mozzarella.

Etape 7

Couvrir le moule à lasagnes avec du papier d'aluminium, en tendant légèrement le papier d'aluminium pour qu'il ne touche pas les nouilles ou la sauce. Cuire au four à 375°F pendant 45 minutes. Si vous souhaitez que le dessus ou les bords soient plus croustillants, découvrez les lasagnes au cours des 10 dernières minutes.

Etape 8

Laisser refroidir les lasagnes pendant au moins 15 minutes avant de les servir. Les restes se conservent environ 5 jours. Vous pouvez réchauffer les lasagnes dans un four conventionnel ou au micro-ondes. Lors de la conservation, laissez la toile d'aluminium en place. (Essayez d'éviter que la feuille d'aluminium ne touche la sauce).