

NEUENSCHWANDER
N

LASAGNES À L'AIL DES OURS



Amore per la tradizione.

RECETTE POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 1H 30
DIFFICULTÉ : MOYENNE

Ingrédients

1	oignon rouge	2 cs	de farine
1 cs	d'huile d'olive	350 ml	de lait
500 g	de tomates pelées au jus	350 ml	de fond de légumes
un peu	de sel de mer au basilic	100 g	de parmesan
un peu	de poivre	un peu	de noix de muscade
200 g	de l'ail des ours	350 g	de feuilles de lasagne
60 g	de beurre	125 g	de mozzarella

Préparation

1. Pour la sauce tomate, épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir brièvement l'oignon. Ajouter les tomates, assaisonner avec du poivre et du sel de basilic et laisser mijoter pendant environ 30 minutes. Laver l'ail des ours, l'éponger, le nettoyer et le hacher grossièrement. Mettre un peu d'ail des ours de côté, ajouter le reste de l'ail des ours à la sauce tomate pendant les 5 dernières minutes et laisser mijoter.

2. Pour la sauce béchamel, faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter la farine et la faire revenir brièvement. Ajouter le bouillon de légumes et le lait en remuant. Porter la sauce à ébullition et laisser mijoter 5 minutes à feu moyen. Râper finement le parmesan et l'incorporer à la sauce. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

3. Verser un peu de sauce béchamel dans le plat à four et recouvrir avec les feuilles de lasagne. Répartir la sauce tomate par-dessus et ajouter la sauce béchamel. Continuer à superposer ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminer par la sauce béchamel. Répartir l'ail des ours mis de côté par-dessus. Couper la mozzarella en dés et la répartir également sur le dessus. Faire cuire les lasagnes à 180° C pendant 45 minutes.

LASAGNES À L'AIL DES OURS

Selon le temps et la région, la saison de l'ail des ours dure de mars à mai. Les feuilles juteuses à l'odeur d'ail sont idéales pour agrémenter divers plats. En lasagnes, en combinaison avec des pâtes, du fromage et de la sauce tomate, il est particulièrement mis en valeur.

Produits recommandés



Bio tomates pelées au jus
Art : 273816



Lasagnona biologique
Art : 003756



Huile d'olive extra vierge
Selezione, Art : 006039



Fond de légumes
biologique, Art : 410613