

# Les LASAGNE AL FORNO AL RAGU de Roseline

## **Ingrédients** (pour un grand plat)

- 20 plaques de lasagnes BARILLA sèches

Pour la béchamel (besciamella) :

- 150 g de beurre
- 8 cuillères à soupe de farine
- 1 l de lait
- 1 pot de 25 cl de crème fraîche épaisse
- Sel et mélange de 5 baies moulues

Pour la sauce "al ragù" :

- 75 g de pancetta ou petit salé fumé
- 100 g de foies de volaille
- 50 g de beurre
- 1 oignon finement haché
- 1 carotte hachée
- 1 branche de céleri finement hachée
- 250g de boeuf haché
- 75 cl de coulis de tomates fait maison si possible
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon de boeuf ou d'eau (moi je fais bouillir de l'eau avec deux bouillons cubes de boeuf)
- Noix muscade râpée
- Sel et mélange de 5 baies moulues



## **Recette**

Pour confectionner le "ragù" coupez le petit salé fumé ou pancetta en petits cubes.

Coupez en petits morceaux les foies de volailles.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et y faire revenir la pancetta.

Ajoutez l'oignon, la carotte et le céleri et les faire dorer

Incorporez ensuite les foies de volailles et le boeuf haché.

Lorsque tout ceci vous semble bien cuit, y ajouter le bouillon de boeuf, le vin blanc et le coulis de tomates.

Assaisonnez de noix muscade, sel (pas trop car attention la pancetta apporte du sel) et sans modération du mélange de 5 baies qui donne vraiment un bon goût au plat.

Laissez mijoter le plus longtemps possible et au moins deux heures.

Pendant ce temps faire la béchamel avec les ingrédients indiqués en début de recette.

Lorsque tout est prêt dressez le plat pour la cuisson : beurrer le plat à lasagnes et mettre au fond deux cuillères à soupes de béchamel étalée, puis dans l'ordre une couche de lasagnes sèches, une couche de béchamel, une bonne couche de sauce "ragù" et du parmesan.

Alternez les couches 4 fois en terminant par la sauce ragù, du parmesan et du comté râpé.

Faites cuire 30 mn au four 180 degré et servez