Octobre 2018

Véritable lasagnes à la Bolonaise.

Pour 8 personnes :

Pour la sauce

500g de bœuf haché 5%, 200g de porc haché ou de chair à saucisse

50g de lard

700g de tomates émondées ou de pulpe de tomate en conserve

(Marque Mutti)

1 carotte, 2 gousses d'ail rose, 1 branche de céleri, 1 oignon jaune

1 verre de vin rouge

1 pincée de sucre, un peu de lait

Sel, poivre, laurier, basilic

Pour la pâte

500g de semoule de blé

4 œufs moyens

Sel, un peu d'eau

Ou des pâtes toutes prêtes de chez Barilla ou De Cecco

Pour la béchamel

40cl de lait

20cl de crème liquide

40g de farine

40g de beurre

Sel, Poivre

300g de parmesan râpé

La préparation de la sauce

- Dans de l'huile d'olive, faire revenir l'ail haché, l'oignon, l'échalote, la carotte et le céleri. Tous les légumes doivent être hachés en dés le plus finement possibles.
- Ajouter les lardons, et faites les colorer. Ajouter ensuite la chair à saucisse puis le bœuf haché. Déglacer avec le vin rouge, et laisser réduire. Ajouter éventuellement un peu de lait pour rendre le tout onctueux.
- Ajouter ensuite la pulpe de tomate. Ajouter le laurier, et assaisonner.
- Laisser cuire à feu moyen pendant au moins 2 heures, la sauce doit devenir bien onctueuse et la viande moelleuse. Assaisonnez avec sel, poivre et 1 bonne pincée de sucre.
- Au dernier moment on ajoute le basilic ciselé.

La préparation de la béchamel

- Dans une casserole, faites fondre le beurre.
- Ajoutez la farine et laissez cuire 2-3 minutes
- Versez le lait mélangé à la crème petit à petit tout en remuant.
- Laissez cuire à feu doux tout en remuant pour obtenir la consistance souhaitée
- Ajouter la moitié du parmesan et laissez fondre. Mettre de côté.

Octobre 2018

Pour la pâte

- Mélanger les œufs avec la semoule de blé jusqu'à former une pâte bien lisse, ajouter un peu d'eau si besoin. Laissez poser une heure au frigo
- Étaler votre pâte très finement au rouleau ou au laminoir.
- Pour de la pâte toute prête je vous conseil de la précuire 1 minute avant le montage.

Pour le montage

- Préchauffez votre four à 200°C
- Beurré votre plat
- Ensuite déposer une couche de pâte,puis une couche de viande et une très fine couche de béchamel.
- Répéter jusqu'à terminer par une couche de pâte avec de la béchamel
- Recouvrir avec le reste du parmesan
- 20 minutes au four et finir par 5 minutes sur position grill.
- Bon appétit

Cassis rouge 2016, Domaine du Paternel

Composé de 70% de mourvèdre et 30% de grenache sur un terroir de coteaux argilo-calcaires, ce rouge en AOC Cassis est remarquable, situé à l'intérieur du Parc National des Calanques. Il est certifié en agriculture biologique, de la vigne au vin, depuis 2012.
Robe grenat profond
Un nez très élégant avec des arômes de fruits mûrs, de cerise noire.
Une bouche très complexe avec des notes de fruits rouges, des tanins soyeux et fondus.
Un vin d'une très grande maîtrise sur un terroir situé à 200m d'altitude.

Domaine familial depuis 1943, la famille Santini transmet avec passion et respect la culture de ses vignes.
Aujourd'hui la troisième génération prend le relais avec les trois frère et sœurs de la famille : Olivier, Jean-Christophe et Laetitia.
Un domaine de 50 hectares entièrement ramassé à la main, situé près du massif de la Couronne de Charlemagne et du Cap Canaille.
13% vol.
Température de service : 16-17°
Capacité de garde 10 ans