LASAGNES À LA BETTERAVE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE, SAUCE DE TOMATES CERISES DATTERINI ET PESTO À LA GÉNOISE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

20g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
240g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CU0K
40g + 160g acqua (per la besciamella) Preparato in polvere per besciamella - P41
60g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C3H
80g Rape rosse a fette - VH3

Ingrédients

120g sauce béchamel
120g fromage de chèvre frais
q.s. basilic frais
q.s. parmesan Parmigiano Reggiano
q.s. sel et poivre
q.s. cresson
(pour les perles de basilic) 40g basilic
(pour les perles de basilic) 60g eau
(pour les perles de basilic) 1g alginate de sodium
(pour les perles de basilic) 2,5g chlorure de calcium
(pour les pates fraiches à la bettarave) 300g farine « 00 »
(pour les pates fraiches à la bettarave) 100g farine de semoule
(pour les pates fraiches à la bettarave) 110g œufs
(pour les pates fraiches à la bettarave) 30g jaunes d'œufs
(pour les pates fraiches à la bettarave) 80g betteraves
(pour les pates fraiches à la bettarave) 30g eau

Préparation

pour 4 personnes

Faire cuire les betteraves pendant une heure dans un four à vapeur, les laisser refroidir, les éplucher et les mixer finement. Préparer la pâte pour les pâtes fraîches à la main ou avec un robot de cuisine : ajouter à la farine les œufs, les betteraves mixées et l'eau et commencer à pétrir. La laisser reposer dans un sac étanche au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Pour les perles de basilic : faire blanchir les feuilles de basilic quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les refroidir dans de l'eau glacée. Essorer le basilic et le mixer avec de l'eau, puis filtrer avec une passoire fine. Ajouter l'alginate de sodium (1 g pour 100 g de liquide) et mixer avec un mixeur plongeant. Verser le liquide dans une seringue et en verser quelques gouttes dans une jatte contenant 500 g d'eau et 2,5 g de chlorure de calcium. Laisser les perles dans ce liquide pendant 20-30 secondes, puis les égoutter à l'aide d'une cuillère de sphérification et les plonger dans une jatte d'eau froide pour éliminer tous les résidus de chlorure de calcium. Étendre la pâte et former des disques d'environ 8 cm de diamètre. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant une minute, les égoutter et les refroidir dans de l'eau glacée. Préparer la sauce au fromage de chèvre en mélangeant la sauce béchamel avec le fromage de chèvre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réaliser les lasagnes en alternant un disque de pâte avec de la sauce au fromage de chèvre et béchamel, de la sauce de tomates cerises Datterini et du parmesan Parmigiano Reggiano râpé, en formant 5/6 couches. Créer 4 portions. Faire cuire les lasagnes au fourpréchauffé à 180°C pendant environ 20-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Placer chaque portion de lasagnes au centre d'une assiette, garnir avec le pesto à la Génoise, des perles de basilic, quelques feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive extra vierge.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)