

LASAGNES AVEC SAUCE DE CHICORÉE ET SPECK



Ingrédients Menù

100 g Roux Bianco (Roux blanc) - BN1X
150 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81
Noce moscata macinata (Noix de muscade) - 1223

Ingrédients

300 g Speck
300 g Pâtes aux œufs frais
1000 g Lait
Parmesan
Sel

Chef: Monica Copetti

Préparation

Pour 8

Étaler la pâte à lasagnes et la couper en grands rectangles, la faire bouillir dans une grande quantité d'eau salée et la sécher sur un torchon. Pendant ce temps, dans une casserole, porter le lait à ébullition et y ajouter le Roux blanc ; ajouter la Sauce de chicorée rouge et le Parmesan râpé. Agrémenter de noix de muscade et d'une pincée de sel. Après quoi, disposer les rectangles de pâte sur le fond d'un plat allant au four, et y répartir la béchamel à la chicorée, le speck et le parmesan râpé. Recouvrir avec les autres rectangles de pâte et répéter l'opération précédente jusqu'à obtenir 4 ou 5 couches. Pour finir, saupoudrer de parmesan râpé. Faire gratiner les lasagnes au four à 190°C pendant 45 minutes environ.