







Lasagnes à la Compotée de Chou By Cath

| | | |
|--|--|--|
|  ULTRABLADE | Nombre 4-5 personnes | <i>Version avec le robot Companion XL</i>   |
| | Préparation 20 minutes | |
| Cuisson 30 minutes | | |
|  | | |
|  MÉLANGEUR |  PÂTES - RIZ | |

INGREDIENTS :

- | | |
|---|---------------------|
| ➤ 6 feuilles de lasagnes (fraiches) | ➤ 100g gruyère râpé |
| ➤ Reste de compotée de chou ^[1] (1 Bol) | ➤ 1 gousse d'ail |
| ➤ 20 cl sauce béchamel | ➤ 1 gros oignon |
| ➤ 20cl purée de tomates | ➤ Persil |
| ➤ 2 grosses saucisses fumées cuites (Variante : 500g bœuf haché) | ➤ Huile olive |
| | ➤ Sel, Poivre |

Réalisée avec des restes de « **Compotée de Chou Raisins & Cajou By Cath** »

Recette à découvrir et à télécharger sur www.passionsbycath.fr

| | |
|------------------|---|
| ETAPE N°1 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eplucher et couper grossièrement l'oignon^[2] ➤ Eplucher la gousse d'ail^[2] et ôter le germe. |
|------------------|---|

| | |
|--|---|
| ETAPE N°2 Accessoires : ULTRABLADE Paramètres : Vit.12/--/10s | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Installer l'Ultrablade dans la cuve. ➤ Ajouter l'ail, l'oignon et le persil. ➤ Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 12 pendant 10 secondes. |
|--|---|

| | |
|---|--|
| ETAPE N°3 Accessoires : MÉLANGEUR Paramètres : Slow Cook P1 Vit.3/130°C/5mn | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oter l'Ultrablade et le remplacer par le mélangeur. ➤ Rassembler la préparation. ➤ Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. ➤ Verrouiller le couvercle et lancer le programme Slow Cook P1. |
|---|--|

| | |
|---|---|
| ETAPE N°4 Accessoires : MÉLANGEUR Paramètres : Slow Cook P3 Vit.2/95°C/15mn | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ajouter la purée de tomates, saler et poivrer. ➤ Si vous avez opter pour la variante au bœuf, ajouter aussi le bœuf haché. ➤ Fermer le couvercle et lancer le programme Slow Cook P3 en réduisant la durée à 15 minutes. |
|---|---|

Version avec les saucisses fumées

| | |
|------------------|---|
| ETAPE N°5 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préchauffer le four à 180°C. ➤ Couper les saucisses fumées en très fines tranches (0.5cm d'épaisseur maximum) ➤ Mélanger 2 cuillères à soupe de la purée de tomates avec 2 cuillères à soupe d'eau. ➤ Répartir ce mélange dans le fond d'un plat à four de la taille des feuilles de lasagnes. ➤ Disposer par-dessus la 1^{ère} feuille de lasagne. ➤ Répartir sur celle-ci la moitié des rondelles de saucisse et 1/3 de la purée de tomates. ➤ Positionner une 2^{ème} feuille de lasagne. ➤ Répartir 1/2 de la béchamel. ➤ Positionner une 3^{ème} feuille de lasagne. ➤ Répartir la compotée de chou. ➤ Positionner une 4^{ème} feuille de lasagne. ➤ Répartir 1/2 de la béchamel. ➤ Positionner une 5^{ème} feuille de lasagne. ➤ Répartir le reste des rondelles de saucisses ainsi qu'1/3 de la purée de tomates. ➤ Positionner la dernière feuille de lasagne. ➤ Recouvrir avec le reste de purée de tomates en répartissant bien la sauce jusqu'au bord de la feuille de lasagne pour qu'elle ne dessèche pas en cuisant. ➤ Parsemer de gruyère râpé (et éventuellement de persil pour un joli visuel) |
|------------------|---|

Variante avec le bœuf haché

ETAPE N°5

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger 2 cuillères à soupe de la sauce béchamel avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Répartir ce mélange dans le fond d'un plat à four de la taille des feuilles de lasagnes.
- Disposer par-dessus la 1^{ère} feuille de lasagne.
- Répartir sur celle-ci 1/2 du mélange tomates & bœuf.
- Positionner une 2^{ème} feuille de lasagne.
- Répartir 1/3 de la béchamel.
- Positionner une 3^{ème} feuille de lasagne.
- Répartir la compotée de chou.
- Positionner une 4^{ème} feuille de lasagne.
- Répartir 1/3 de la béchamel.
- Positionner une 5^{ème} feuille de lasagne.
- Répartir le reste du mélange tomates & bœuf.
- Positionner la dernière feuille de lasagne.
- Recouvrir avec le reste de la béchamel en répartissant bien la sauce jusqu'au bord de la feuille de lasagne pour qu'elle ne dessèche pas en cuisant.
- Parsemer de gruyère râpé (et éventuellement de persil pour un joli visuel)

Cuisson, étape commune aux 2 variantes

ETAPE N°6

Enfourner 20 minutes à 180°C.

➤ Servir aussitôt.



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



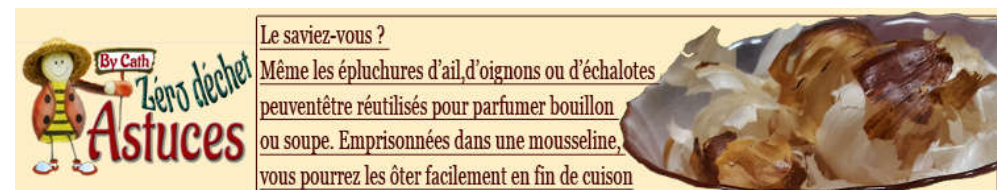
Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo 48 à 72h
- ❖ Congélation possible

[1] Compotée de Chou Raisins & Cajou By Cath



[2]



Le saviez-vous ?

Même les épluchures d'ail, d'oignons ou d'échalotes peuvent être réutilisées pour parfumer bouillon ou soupe. Emprisonnées dans une mousseline, vous pourrez les ôter facilement en fin de cuisson