

Lasagnes bœuf & épinards By Cath

 Cooking By Cath

J'utilise des épinards surgelés, même si c'est la saison, car je trouve dommage de gâcher des épinards frais et cela permet de gagner du temps sur la préparation.

Je réalise une [sauce béchamel dans le mini bol du Companion](#) mais vous pouvez réaliser celle-ci dans la grande cuve. La recette est disponible ici : [Béchamel au Companion](#)

J'utilise ma [sauce aux tomates fraîches au basilic](#) réalisée cette été à partir de tomates fraîches et stérilisées mais vous pouvez la remplacer par une sauce tomate du commerce ou mieux une purée de tomate que vous agrémentez de basilic.



Soyez le premier à voter !

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- [MELANGEUR](#)
- [DECOUPE LEGUMES \(Disque A - Râper fin\)](#)
- [MINI BOL](#) (à défaut, réaliser la [recette dans la grande cuve](#))
- [Plat à four](#) (dimension des feuilles de lasagnes)

INGRÉDIENTS

- 6 [feuilles lasagnes fraîches](#) (Rana)
- 500 g épinards hachés surgelés
- 150 g gruyère
- 600 g bœuf haché (cheveux d'ange)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- [Huile olive](#)
- Sel & poivre
- 200 ml sauce tomate au basilic (Cf recette : [Sauce tomate au basilic By Cath](#))

Béchamel (pour 250 ml) :

- 250 ml lait (1 cup)
- 25 g farine
- 25 g beurre
- Sel, poivre
- [Muscade](#)

PRÉPARATION

Étape 1

1. [Installer le kit découpe légumes](#) avec le disque A (râper fin).
2. Couper le gruyère de façon à pouvoir l'insérer dans la goulotte.
3. Lancer le robot à la vitesse 9* afin de râper le gruyère.

Étape 2 - Réalisation de la béchamel au mini bol

1. Vider le gruyère et réserver.

 Préparation
20 min

 Cuisson
1 h 5 min

 Durée totale
1 h 25 min

 **Catégorie :** FECULENT - PLAT PRINCIPAL - Riz - Pâtes & Cie

 **Cuisine :** Recette au COMPANION  **Nombre :** 6 personnes

2. Rincer la cuve du Companion puis y verser 700ml d'eau.
3. **Installer le mini bol** dans la cuve.
4. Ajouter la farine, le lait, une pincée de muscade, saler et poivrer.
5. **Positionner le couvercle du mini bol**, puis fermer le couvercle du robot.
6. Lancer le robot à la vitesse 7 pendant 1 minute.

Étape 3 - Réalisation de la béchamel au mini bol

1. Ajouter le beurre coupé en dès
2. Fermer les couvercles et lancer le robot à la vitesse 4, à 100°C pour 10 minutes

Pas d'inquiétude si votre sauce semble liquide, elle va épaissir en refroidissant.

Étape 4

1. **Oter le mini bol** de la cuve et réserver.
2. Vider et rincer la grande cuve du robot.
3. Installer le mélangeur dans la cuve
4. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ainsi que les épinards surgelés.
5. Fermer le couvercle ôter le bouchon et lancer le **programme slow Cook P1** pendant 10 minutes.

Étape 5

1. Ajouter 2/3 de la sauce béchamel et 2/3 du gruyère râpé.
2. Saler et poivrer.
3. Fermer le couvercle (**sans le bouchon**) et lancer le robot à 95 degrés, vitesse 3 pendant 2 minutes.

Étape 6

1. Transvaser la béchamel aux épinards dans un saladier et filmer au contact.

Étape 7

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.
2. Éplucher la gousse d'ail et ôter son éventuel germe
3. Installer l'Ultrablade dans la cuve.

4. Ajouter l'ail et l'oignon dans la cuve.
5. Fermer le couvercle, **remettre le bouchon** et lancer le robot pendant 10 secondes à la vitesse 12

Étape 8

1. Ôter l'Ultrablade et le réserver.
2. Installer le mélangeur dans la cuve et rassembler la préparation.
3. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
4. Fermer le couvercle et lancer le **programme slow Cook P1** pendant 3 minutes.

Étape 9

1. Ôter le mélangeur et repositionner l'Ultrablade.
2. Ajouter le bœuf haché en séparant bien les cheveux d'ange.
3. Fermer le couvercle et lancer le **programme slow Cook P2** pendant 10 minutes.

Étape 10

1. Ajouter la sauce tomate dans la cuve.
2. Remuer la préparation à la spatule.
3. Fermer le couvercle et lancer le **programme slow Cook P2** pendant 10 minutes, à 90 degrés.

Étape 11

1. Lancer le robot à la vitesse 7 pendant une minute.

Instructions complémentaires

1. Si vous ne cuisez pas vos lasagnes immédiatement, laisser refroidir complètement les préparations avant de poursuivre. En effet une préparation chaude entraînerait une déformation de votre pâte à lasagne, en raison d'un début de cuisson de celle-ci.

Étape 12

1. **Préchauffer le four à 180°C**
2. Diluer une cuillère à soupe de la béchamel restante avec 3 cuillères à soupe d'eau.

