**Service de Nouillologie**

Pr Pastabolo

Dr Pistou

Dr Penne

Dr Rigatonni

Dr Mozza

Dr Delapalme

Secrétariat

Contact : 01 23 45 69 78

**Service de Nouillologie**

Pr Pastabolo

Dr Pistou

Dr Penne

Dr Rigatonni

Dr Mozza

Dr Delapalme

Secrétariat

Contact : 01 23 45 69 78

Patient

Nicolas Garcelon

IPP

17073168

Compte de rendu de consultation du 21/10/2018

**Préparation**

**TEMPS TOTAL : 2H15**

**Préparation :**45 min

**Cuisson :**1h30

**La recette en vidéo**

Pause

Unmute

Loaded: 0%

Progress: 0%

-1:16

Fullscreen

**• Etape 1**

Emincer les oignons. Ecraser les gousses d'ail. Hacher finement carotte et céleri.   
  
Faire revenir gousses d'ail et oignons dans un peu d'huile d'olive.

**• Etape 2**

Ajouter la carotte et la branche de céleri hachée

**• Etape 3**

puis la viande et faire revenir le tout.

**• Etape 4**

Au bout de quelques minutes, ajouter le vin rouge. Laisser cuire jusqu'à évaporation.

**• Etape 5**

Ajouter la purée de tomates, l'eau et les herbes.

**• Etape 6**

Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 minutes.

**• Etape 7**

Préparer la béchamel : faire fondre le beurre,

**• Etape 8**

puis, hors du feu, ajouter la farine d'un coup.

**• Etape 9**

Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.

**• Etape 10**

Ajouter le lait peu à peu.

**• Etape 11**

Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

**• Etape 12**

Ensuite, parfumer avec la muscade, saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.

**• Etape 13**

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).  
  
Huiler le plat à lasagnes. Poser une fine couche de béchamel puis :

**• Etape 14**

des feuilles de lasagnes,

**• Etape 15**

de la bolognaise,

**• Etape 16**

de la béchamel

**• Etape 17**

et du parmesan,

**• Etape 18**

et cela 3 fois de suite.

**• Etape 19**

Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de fromage râpé. Parsemer quelques noisettes de beurre.

**• Etape 20**

Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.

**• Etape 21**

Déguster

Dr Arthur Delapalme