

**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

1. **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.

1. **Etape 2**

Ajouter la carotte et la branche de céleri hachée

1. **Etape 3**

puis la viande et faire revenir le tout.

1. **Etape 4**

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

1. **Etape 5**

Ajouter la [purée](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_puree_r_52.aspx) de tomates, l'eau et les herbes.

1. **Etape 6**

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

1. **Etape 7**

Préparer la [béchamel](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_bechamel_r_84.aspx) : faire fondre le beurre,

1. **Etape 8**

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

1. **Etape 9**

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

1. **Etape 10**

Ajouter le lait peu à peu.

1. **Etape 11**

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

1. **Etape 12**

Ensuite, parfumer avec la [muscade](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx), saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.

1. **Etape 13**

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).  
  
Huiler le plat à [lasagnes](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_lasagnes_r_18.aspx). Poser une fine couche de béchamel puis :

1. **Etape 14**

des feuilles de lasagnes,

1. **Etape 15**

de la [bolognaise](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_bolognaise_r_76.aspx),

1. **Etape 16**

de la béchamel

1. **Etape 17**

et du parmesan,

1. **Etape 18**

et cela 3 fois de suite.

1. **Etape 19**

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

1. **Etape 20**

Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.

1. **Etape 21**

Déguster

Dr Arthur Delapalme