

# zeste

## Lasagne des fêtes

par **STEFANO FAITA**

Quantité : **4** (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 j 1 h 5 min**

Préparation **45 min**

Cuisson **20 min**

Réfrigération **2 j**



Annonce

**Avez**

Un truc  
sur le v



PUBLICITÉ

## Ingrédients

### BOULETTES DE VIANDE

300 g de feuilles de lasagnes fraîches

300 g de veau haché

1 oeuf

30 ml (2 c. à soupe) de persil italien finement haché

70 ml (1/3 tasse) de parmesan râpé

78 ml (1/3 tasse) de chapelure

45 ml (3 c. à soupe) de lait

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

2 pots de sauce tomate et basilic de Stefano Faite

### ASSEMBLAGE

125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé

6 oeufs durs grossièrement hachés

255 g (9 oz) de mozzarella râpée

125 ml (1/2 tasse) de beurre doux froid en petits cubes (1/2 cm)

## Préparation

1. Préchauffer le four à 450°F.
2. Mélanger tous les ingrédients pour faire les boulettes. Façonner les boulettes de viande de la taille d'une petite olive. Enduire les mains d'huile d'olive pour faciliter l'opération.
3. Au fur et à mesure, déposer les boulettes sur une plaque à pâtisserie couv d'un papier parchemin. Rôtir les boulettes au four pendant 10 minutes à 450°F. Une fois les boulettes cuites, refroidir à température pièce. Les boulettes peuvent se préparer 2 jours à l'avance.
4. Cuire les pâtes en suivant les indications du manufacturier à l'eau bouillan salée. Pas plus de 4 à la fois pour un meilleur résultat ou utiliser vos pâtes fraîches faites maison.

### CUISSON DES PÂTES FRAÎCHES :

1. Plonger seulement 10 secondes dans l'eau bouillante salée.
1. Aussitôt cuites, retirer les pâtes et les rafraîchir dans un grand bol d'eau glacée. Éponger les pâtes sur des linges sans qu'elles ne se touchent.
2. Pour l'assemblage, beurrer généreusement un plat de cuisson de 20cmX28cm (8 pcs X 11 pcs).
3. Verser un peu de sauce, sans les boulettes, pour couvrir le fond.
4. Disposer les pâtes en les faisant se chevaucher légèrement. Étaler la sauc en répartissant les boulettes.
5. Répartir les œufs cuits durs hachés, le parmesan et la mozzarella.
6. Répéter pour obtenir 6 rangs, les œufs durs, le parmesan et la mozzarella seront répartis en 6 parties.
7. Terminer avec la sauce tomate, les œufs, le parmesan et la mozzarella. On préparer la lasagne 2 jours à l'avance et la réfrigérer\*.
8. Cuire au four préchauffé à 180°C (350° F) jusqu'à ce que le fromage soit bien doré et que la sauce bouillonne.

PUBLICITÉ