

Les lasagnes de Mamma Dina

(Quantités pour 8 à 10 personnes)

Ce plat se prépare en 4 temps : la sauce, la béchamel, la pâte et la confection du plat.

La sauce :

- Émincer 2 oignons, et les faire revenir doucement dans 1 verre d huile d'olive (surtout ne pas les faire brûler, ils deviendraient indigestes).
- Hacher ensemble :
 - 200 gr. de gésiers de volaille
 - 300 gr. de foies de volaille
 - 300 gr de chair à saucisse
 - 500 gr. de grillade de porc
 - 200 gr de boeuf (genre steak haché)
- Mettre le hachis dans les oignons dorés, le faire revenir. Ajouter 800 gr. de tomates pelées, 2 petites boites de concentré de tomate, sel, poivre, 5 ou 6 clous de girofle, du piment de Cayenne, selon les goûts.
- Laisser mijoter **au moins** 2 heures.
- Mettre de côté quelques louches pour le dessus du gratin. Le reste de la sauce sera mélangé à la béchamel.

La Béchamel

- C'est la béchamel que nous connaissons tous :
 - 40 gr de beurre
 - 50 gr de farine
 - 75 cl de lait
 - Sel, poivre, muscade.
- Mélanger cette béchamel au hachis de viandes quand il aura fini de mijoter.

La pâte

Fraîche, évidemment ! À travailler à la machine pour pâtes fraîches (électrique ou manuelle) ou si l'on n'a pas la machine, à la main (beaucoup plus long et fatigant...).

Pour 5 oeufs :

- 625 gr de farine
 - 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
 - 1 pincée de sel
- Pétrir le tout dans un grand saladier, ajouter un peu d'eau au besoin : la pâte ne doit pas être collante. Quand elle se détache bien, la rouler en « boudin » et passer un peu à la fois dans la machine : plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle devienne un ruban lisse et droit sur les cotés (tant que les bords sont dentelés il faut la travailler)



- Quand les rubans sont bien lisses et bien fins, les mettre à sécher sur un linge propre ou un papier anti-adhésif.



- Mettre de l'eau salée à bouillir dans une grande casserole. Prévoir à côté une autre grande casserole d'eau froide.

Confection du plat

- Prévoir 350 gr. de parmesan râpé
- Couper les rubans de pâte à la taille exacte de votre plat à gratin (ils ne doivent pas se chevaucher).
- Les ébouillanter 10 secondes, puis les plonger immédiatement dans l'eau froide.
- Préparer les couches :
 - Première couche : hachis de viande (n'oubliez pas d'ajouter la béchamel) + parmesan généreusement réparti + rubans de pâte
 - Deuxième couche : la même chose, mais les rubans doivent être déposés dans l'autre sens, comme un tissage et ainsi de suite jusqu'à 7 couches, pas plus, pas moins.
- Sur la dernière couche de pâte, répartir le hachis que vous avez réservé SANS béchamel, et finir par le parmesan.
- Enfourner 30 minutes à 180°

