

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Lasagne à la bolognese

Des pâtes fondantes, un ragù de bœuf et de porc longuement mijoté, une béchamel onctueuse et une croûte dorée au parmesan. Une version familiale généreuse, inspirée de la cuisine bolognaise.

Ingrédients | 4 personnes

Ragù

- 350 g de bœuf haché cru
- 150 g de porc haché cru, nature
- 1 oignon (100 g épluché)
- 1 carotte (80 g épluchée)
- 1 branche de céleri (60 g parée)
- 400 g de tomates concassées, jus compris
- 100 ml de vin blanc sec
- 150 ml d’eau chaude + un peu au besoin
- 15 ml d’huile d’olive
- ½ c. à café de sel, 2 pincées de poivre

Béchamel

- 600 ml de lait entier
- 40 g de beurre + 40 g de farine
- 1 pincée de muscade
- ¼ c. à café de sel, 1 pincée de poivre

Montage

- 250 g de lasagnes fraîches aux œufs, sans précuisson (4 couches)
- 80 g de parmesan finement râpé
- 5 g de beurre pour le plat

Informations pratiques

Portions	4 personnes
Préparation	≈ 55 min*
Cuisson	2 h 25 à 2 h 30*
Repos	10 min
Total	≈ 3 h à 3 h 05
Difficulté	Intermédiaire
Coût	Modéré
Saison	Toute l’année
Plat	24 × 18 cm ; haut. 6 cm

*Cuissons surveillées incluses dans le temps actif. Béchamel et préchauffage pendant le mijotage.

Préparation

1. **Préparez.** Taillez l’oignon, la carotte et le céleri en dés de 2 à 3 mm. Pesez les ingrédients (environ 15 min).
2. **Faites suer.** Chauffez l’huile à feu moyen. Faites revenir les légumes 8 min en remuant, sans les laisser brunir.
3. **Saisissez.** Ajoutez les deux viandes. Faites cuire 10 min à feu moyen-vif en les émiettant, jusqu’à évaporation de l’eau et légère coloration. Versez le vin, grattez les sucs et réduisez 2 min.
4. **Mijotez.** Ajoutez tomates et jus, 150 ml d’eau, sel et poivre. Laissez frémir 1 h 30 à feu doux, à couvert entrouvert. Remuez ; ajoutez de l’eau si la sauce accroche. Le ragù doit rester souple, sans excès de liquide. Ajustez le sel.
5. **Préparez la béchamel en parallèle.** Faites fondre 40 g de beurre à feu doux. Incorporez la farine, remuez 2 min sans colorer. Versez le lait progressivement en fouettant. Portez à léger frémissement ; remuez encore 4 à 5 min à feu doux. Ajoutez muscade, sel et poivre. Réservez à couvert hors du feu : la sauce doit rester facile à étaler.
6. **Préparez le plat.** En fin de mijotage, préchauffez à 180 °C, chaleur traditionnelle. Beurrez le plat (5 g). Utilisez des feuilles fraîches sans précuisson, ajustées au plat. Réservez 30 g de parmesan et ¼ de la béchamel pour le dessus.
7. **Montez 4 couches.** Mettez au fond un peu de ragù et 2 c. à soupe de béchamel. Alternez pâtes, ragù, béchamel et parmesan pour former 3 couches de pâtes garnies ; gardez un peu de ragù. Terminez par une 4e couche de pâtes, le ragù restant, la béchamel réservée et les 30 g de parmesan. Couvrez les angles ; gardez 1 cm libre sous le bord.
8. **Enfournez.** Couvrez d’aluminium sans toucher le fromage. Cuisez 20 min à mi-hauteur, puis 15 à 20 min à découvert. La surface doit être dorée, les bords frémissants et les pâtes tendres sous la pointe d’un couteau. Prolongez si besoin ; recouvrez si le dessus est déjà doré.
9. **Reposez et servez.** Attendez 10 min hors du four, découpez 4 portions et servez chaud.

Conseils & alternatives

Lasagne à la bolognese · Pour prolonger le plaisir à table

Accompagnements & dressage

Ce plat se suffit à lui-même. Une salade de jeunes pousses ou de chicorée avec une vinaigrette légère apporte de la fraîcheur. En saison, courgettes rôties ou haricots verts conviennent aussi.

Servez une portion rectangulaire dans une assiette claire, préchauffée si possible, tranche tournée vers le convive. Gardez la croûte dorée visible, sans ajouter de garniture.

Vins & boissons

Rouge italien : un vin sec à base de sangiovese, frais et modérément tannique, accompagne tomate et viande.

Suggestion belge : un pinot noir rouge, souple, fruité et peu boisé, dont la fraîcheur équilibre l’onctuosité de la béchamel.

Sans alcool : eau pétillante avec un quartier de citron, pour une note fraîche sans sucre.

Variantes

Pâtes vertes

Remplacez les 250 g de pâtes nature par 250 g de feuilles fraîches aux épinards, également sans précuisson. Gardez le montage et la cuisson. Le résultat se rapproche visuellement de la version bolognaise de référence.

Sans vin

Remplacez les 100 ml de vin par 100 ml de bouillon de légumes peu salé. Laissez réduire 1 à 2 min, puis poursuivez avec les 150 ml d’eau prévus. Ajustez le sel : le résultat sera un peu moins vif.

Astuces & organisation

Une cocotte large facilite la coloration des viandes. Si elle est petite, saisissez-les en deux fois, puis réunissez-les avant de verser le vin.

Râpez finement le parmesan juste avant le montage pour une croûte plus délicate.

Le ragù peut être préparé la veille : refroidissez-le rapidement en récipient peu profond, réfrigérez-le sous 2 h à 4 °C maximum et utilisez-le le lendemain. Réchauffez-le avant le montage. Ce délai n’est pas inclus dans le temps indiqué.

Conservation

Répartissez les restes en portions peu épaisses. Réfrigérez rapidement, au plus tard dans les 2 h après cuisson, à **4 °C maximum**. Conservez couverts et consommez sous **48 h**.

Réchauffez uniquement la quantité nécessaire, **une seule fois**, à 180 °C dans un plat couvert, environ 25 à 35 min selon l’épaisseur. Le cœur doit être bien chaud et fumant ; prolongez si nécessaire.

Produits à privilégier

Privilégiez, selon les disponibilités, les viandes d’élevages hainuyers, le lait, le beurre et les légumes de producteurs locaux. Vérifiez leur origine au point de vente.

Le parmesan apporte la signature italienne du plat.

Repère : version familiale à pâtes nature ; la référence bolognaise utilise des pâtes vertes aux épinards.

Repères et sources. Bologna Welcome (lasagnes vertes) ; AFSCA et Sciensano (conservation). Adaptation familiale ; temps indicatifs. Références détaillées dans le texte éditorial joint.