DU PLEIN AIR A L'ASSIETTE

BENOIT & STEPHANIE

Élevées sans antibiotiques

DU PLEIN AIR A L'ASSIETTE

Ingrédients :

Viande 2 kg
Oignons 666 g
Ail 80 gr
Pulpe tomate 933 gr
Carotte 133 gr
Concentré tomate 160 gr
Sucre 27 gr
Sel 32 gr
Poivre 5 gr
Vin 267 ml
Bouquet garni 1

Béchamel
Beurre 250 gr
Farine 250 gr
Lait entier 2,3 L
Gruyère 100 gr
Sel 10 gr
Poivre 2 gr
Muscade 2 gr

LASAGNE

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de Lasagne composé de viande de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage.

C'est un plat parfait à manger en famille et avec des amis autour d'une table.

Nos conseils de dégustation

Nos petits conseils pour vous sont de préparer ce plat la veille car il sera bien meilleur réchauffé.
Vous pouvez accompagner vos lasagnes d'une salade.

Nous vous conseillons de déguster ce plat avec un bon verre de vin.

Bon appétit !

LA PRÉPARATION

Pour la béchamel :
Dans casserole faire fondre le beurre ensuite incorporer d'un coup la farine et diluer avec le lait sans cesser de remuer saler poivrer, noix de muscade et finir en ajoutant le gruyère.
Cuisson préparation viande :
Mode manuel

1. Faire revenir dans un peu d'huile les oignons et l'ail pendant 5 minutes à 110°c.
2. Ensuite rajouter la viande, carottes, sel et poivre pendant 15 minutes à 110°c.
3. Et pour finir, la pulpe de tomate, le concentré, le sucre, le vin et le bouquet garni. Maintenir le tout cuve fermée à 100°c pendant 25 minutes.

Pour le montage :
Besoin environ 720 gr plaques de pâtes
Plat gastro chaque niveau (4) environ 180 gr de pâtes
Il faut diviser la totalité de la béchamel (2,7 kg) en 5 part égale soit 5 part de 520 gr.
Je divise en 3 parts égales ma préparation de viande. (environ 3 x 1,097 kg) pour 3,293 kg de préparation de viande.

1) Huiler le plat
2) mettre une première couche de béchamel dans le fond du plat
3) déposer ensuite les plaques de pâtes
4) Une couche de viande
5) Une couche de Béchamel
6) Les pâtes que l'on croisent par rapport à la première fois
7) Viande
8) béchamel
9) Les pâtes que l'on croisent par rapport à la fois précédente
10) viande
11) Béchamel
12) Les pâtes que l'on croisent par rapport à la fois précédente
13) Béchamel

Benoit & Stephanie
Les Grandes Landes
56580 Rohan

DU PLEIN AIR A L'ASSIETTE
BENOIT & STEPHANIE
Élevées sans antibiotiques

WWW.BENOITETSTEPHANIE.FR