

LASAGNE FUNGI GOURMANDE

Rendement : 8 à 10 portions (un plat de 33 × 22 cm)

PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS RÔTIS (la veille ou quelques jours avant)

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Champignons de Paris, brossés	1,25 kg	100	1) Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). 2) Râper les champignons au robot ou à la main.
Huile d'olive extra-vierge	QS		3) Mélanger les champignons avec l'huile et la sauce soya pour les imbiber légèrement. 4) Étaler sur une plaque tapissée de papier parchemin. 5) Rôtir 30 minutes en remuant trois fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réduits. Réserver.
Sauce soya	QS		

PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS SÉCHÉS

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Champignons sauvages séchés	— · — · 100 g	100	6) Faire tremper les champignons et les piments dans l'eau bouillante 30 minutes. 7) Filtrer le liquide et presser les champignons pour obtenir 500 ml (compléter avec de l'eau au besoin). 8) Hacher grossièrement les champignons et finement les piments. Réserver séparément l'eau de trempage et les champignons hachés.
Piments rouges séchés, entiers	2		
Eau, bouillante ou Fond de viande	500 ml · 2 tasses · 500 g	500	

BASE DU RAGÙ DE CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Huile d'olive extra-vierge	QS		9) Chauffer l'huile dans un chaudron et suer l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
Oignon, ciselé	~250 ml · ~1 tasse · ~150 g (1 moyen)	14	
Carottes, épluchées et râpées	~330 ml · ~1 ½ tasse · ~150 g (2 moyennes)	14	10) Ajouter les carottes, l'ail et la pâte de tomate. Cuire 2-3 minutes en remuant.
Ail, haché	5 gousses		
Pâte de tomate	156 ml · ~⅔ tasse · ~170 g	16	
Tomates en purée	1000 ml · 4 tasses · ~1040 g	100	11) Ajouter la purée de tomates, l'eau de trempage et le thym. 12) Ajouter les champignons rôtis, les champignons réhydratés et les piments. Porter à frémissement, réduire le feu et mijoter 25 minutes jusqu'à épaississement.
Eau de trempage des champignons (réservée)	500 ml · 2 tasses · 500 g	48	
Thym, séché	— · 2 pincées · ~0,5 g	0,05	
Champignons rôtis (réservés)	Totalité		
Champignons réhydratés et piments, hachés (réservés)	Totalité		
Crème 35 %	125 ml · ½ tasse · ~125 g	12	13) Ajouter la crème et le Sempio. Mijoter 2 minutes, goûter et rectifier l'assaisonnement.
Sempio Yondu	30 ml · 2 c. à s. · ~33 g	3,2	

PRÉPARATION DE LA BÉCHAMEL

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Beurre non salé (ou huile neutre)	~75 ml · ~5 c. à s. · 70 g	6,8	14) Chauffer le beurre dans une casserole. 15) Ajouter la farine et mélanger au fouet souple pour former un roux blond.
Farine tout usage non blanchie	~130 ml · ~½ tasse · 70 g	6,8	
Lait, chaud	1000 ml · 4 tasses · ~1030 g	100	16) Ajouter le lait chaud progressivement, en petites quantités, en fouettant constamment pour éviter les grumeaux*. Fouetter jusqu'à épaississement.
Muscade, râpée	QS		17) Assaisonner avec la muscade et le sel. Ajuster au goût.
Sel fin	~3 ml · ~⅓ c. à t. · 4 g	0,39	

CUISSON DES PÂTES

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Feuilles de lasagne, sèches	16 feuilles		18) Cuire les feuilles dans de l'eau bouillante salée jusqu'à al dente. Égoutter, badigeonner d'huile pour éviter qu'elles collent et réserver.
Huile d'olive extra-vierge	QS		

MONTAGE DES LASAGNES

INGRÉDIENTS	VOLUME/POIDS	%	PROCÉDURE
Parmigiano Reggiano, râpé	~375 ml · ~1 ½ tasse · 150 g	75	19) Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mélanger les deux fromages.
Cheddar fort ou extra-fort, râpé	~500 ml · ~2 tasses · 200 g	100	
Feuilles de lasagne cuites (réservées)	16 feuilles		20) Dans un plat de 33 × 22 cm, étaler 4 feuilles, puis ¼ du ragù, ¼ de la béchamel et ¼ des fromages. Répéter pour obtenir 4 étages, en terminant par la béchamel et les fromages. 21) Cuire 20-25 minutes. Au besoin, griller 2 minutes pour une finition dorée.
Ragù de champignons	Totalité		
Béchamel	Totalité		
Persil plat, haché	QS		22) Laisser reposer 10 minutes. Parsemer de persil au service.

NOTES

L'umami des champignons, des fromages et du Sempio joue son rôle à la perfection, offrant une profondeur incomparable.

** Astuce anti-grumeaux : toujours ajouter le lait chaud et en petites quantités, cela aide le mélange à rester lisse.*

VARIATIONS

Le ragù de champignons peut également être utilisé avec d'autres types de pâtes, comme les pappardelles ou les rigatonis, pour une alternative tout aussi délicieuse.