



LASAGNES AUX ARTICHAUTS, BURRATA ET PECORINO D'EDDA

pour 8 personnes

Pâte des lasagnes :

200g farine 00 - 2 oeufs entiers -

Dans le bol du Kitchenaid muni de la feuille, mélanger les oeufs à la farine et laisser tourner 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former une boule, l'enfermer dans un papier film et réserver au réfrigérateur pendant 1h00.

Farce :

10 à 12 artichauts poivrade - 1 grosse burrata (Edda précise que l'on peut la remplacer par une mozzarella d'~300g - 100g pecorino romano râpé frais (à défaut du parmesan) - 2 gousses d'ail - 3 càs d'huile d'olive - le jus d'1 citron - persil plat - sel - poivre -

Nettoyer les artichauts en enlevant bien les feuilles coriaces et piquante. Les couper en fines tranches dans la hauteur et les immerger dans de l'eau froide citronnée. Dans une sauteuse, verser l'huile d'olive et faire revenir l'ail coupé en pts dés. Ajouter les artichauts, les faire sauter, verser de l'eau de manière à les couvrir. Mettre un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes (ils doivent être tendres). Eteindre, saler et poivrer et ajouter du persil ciselé. Réserver couvert.

Sauce béchamel fluide :

600ml lait + 1 verre - 30g beurre - 30g farine - sel - poivre - noix de muscade moulue -

Dans une casserole fondre le beurre avec la farine pour obtenir une pâte moelleuse. Verser en plusieurs fois le lait tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Cuire pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Eteindre, saler, poivrer, une pincée de noix de muscade. Réserver.

Les pâtes :

Si vous avez la chance d'avoir le laminoir du Kitche...d, passer plusieurs fois d'abord en pliant la pâte au n°1, puis 2 X par cran jusqu'au n° 8. Fariner le plan de travail ou mieux la table, étaler les bandes. Avec une roulette à pizza découper des rectangles de 10cm. Bouillir de l'eau salée et huilée (1càs). Plonger par 2 les bandes. Cuire 2 minutes. Ramasser à l'aide d'une écumoire, étaler sur un tissu propre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des bandes.

Montage :

Préchauffer le four à 190°C(th.6-7). Beurrer un grand plat à gratin. Verser une fine couche de béchamel, poser une couche de lasagnes, un peu de béchamel. Parsemer d'artichauts (égouttés), répartir de la burrata et un peu de pecorino. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la béchamel et le pecorino. Verser le verre de lait sur le dessus. Répartir des dés de beurre et cuire pendant 30 à 40 minutes. Le gratin doit être doré. Servir chaud (ou tiède comme l'écrit Edda).

*** même réchauffé à four doux le lendemain il est aussi bon.**