



■ mieux pour ma vie



Atelier des chefs spécial pasta avec les lasagnes de potimarron et boeuf à la sauge

Pour augmenter vos chances de devenir une reine de la pasta, l'Atelier des chefs a conçu un livre mixant techniques en images et recettes originales. Des flash codes vous permettent également d'accéder à des petites vidéos en ligne qui faciliteront votre apprentissage. Et pour vous inciter à innover aux fourneaux, l'Atelier des chefs vous offre cette recette originale de lasagnes de potimarron et boeuf à la sauge (recette et photo extraite de l'ouvrage *Le cours de cuisine, Pasta paru aux Édi-*

tions Hachette Cuisine, recette des chefs de l'Atelier des chefs, photographie, Jonathan Lelong, stylisme, Coralie Ferreira, 96 pages, 8 euros).

Préparation : 20 min. **Cuisson :** 1 h .

Ingédients pour 6 personnes : pour la purée : 1 oignon, 1 potimarron, 3 cl d'huile d'olive, 6 pinces de sel fin. Pour la sauce : 2 branches de sauge, 1 gousse d'ail, 3 cl d'huile d'olive, 800 g de boeuf haché, 500 g de purée de tomates fraîches, 20 cl de crème liquide entière, 100 g de parmigiano reg-



giano râpé, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre. Pour les pâtes : 18 feuilles de lasagne, 3 cl d'huile d'olive, 21 g de gros sel, 3 l d'eau.

Préparation :

* **Pour la purée :** épluchez l'oignon et ciselez-le finement. Épluchez le potimarron au

couteau, et taillez-le en petits morceaux. Dans une cocotte chaude, versez l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec 1 pincée de sel, ajoutez le potimarron et salez.

* Faites cuire doucement tout en remuant pendant 3 minutes. Ajoutez un verre d'eau, puis couvrez et laissez cuire 10 minutes à couvert à feu moyen. Lorsqu'il est cuit, écrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée assez fine.

* **Pour la sauce :** effeuillez et ciselez la sauge. Épluchez, dégermez et hachez l'ail. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, saisissez à feu vif le bœuf haché pendant 3 minutes en mélangeant. Puis incorporez la sauge, l'ail et laissez cuire pendant 2 minutes.

* Mélangez soigneusement, puis ajoutez la purée de tomates fraîches. Faites cuire encore 5 minutes à feu doux, et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Faites bouillir la crème, puis ajoutez le parmesan et poivrez.

* **Pour les pâtes :** préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Plongez les feuilles de lasagne dans un bol d'eau bouillante salée 15 secondes et retirez-les.

* Égouttez-les et arrosez-les d'huile d'olive. Réservez. Dans un plat à gratin, montez les lasagnes en alternant les couches (terminez par le fromage afin de gratiner le tout au four).

* Enfournes les lasagnes pour 25 à 30 minutes. Une fois qu'elles sont bien dorées, sortez-les du four et découpez de jolies parts individuelles.