

Il était une fois...
 les ravioles, lasagnes & autres pâtes
 au **LAMINOIR**



LES BASES DE PÂTES SALÉES

Pâte à pâtes fraîches	14
Pâte brisée salée.....	15
Pâte feuilletée rapide	16
Pâte à pâtes fraîches sans œuf	17
Pâtes fraîches sans gluten	18
Pâte à flammekueche	19
Pâte à pizza	20
Béchamel	21



LES BASES DE PÂTES SUCRÉES

Pâte à choux	24
Praliné.....	26
Pâte à sucre	27
Pâte d'amandes	28
Pâte à pâtes fraîches sucrées	30
Pâte brisée sucrée	31
Crème pâtissière	32
Pâte à tartiner maison	34



L'APÉRITIF

Feuilletés à l'anchoïade	38
Feuilletés d'œufs brouillés à la Portugaise	39
Feuilletés au fromage, au pavot et au sésame	40
Variations autour du Palmier	42
Fougasse aux olives, aux tomates confites et au romarin	44
Fougasse aux cèpes et à la Mozzarella	46
Pastels de boeuf épicé	47
Craquants au pesto et au Parmesan	48
Pizzas orientales	49



LES ENTRÉES

Tartellettes d'escargots et de grenouilles en persillade	52
Tartellettes aux girolles et œuf sur le plat.....	53
Tartes fines à la tomate et aux sardines	54
Mille-feuilles d'asperges à la crème de ciboulette	56
Paniers au chèvre et aux épinards	57
Flammekueches traditionnelles	58
Flammekueches aux pétoncles, aux moules et aux crevettes	60
Chaussons aux figues et Saint-Marcellin	61



LES PÂTES FRAÎCHES

Lasagnes au thon basquaise	64
Lasagnes de poulet au gingembre et à la roquette	66
Mille-feuille noir d'aubergine et de seiches	67
Lasagnes de veau façon bolognaise	68
Lasagnes à l'avocat et au crabe	70
Lasagnes de dinde à la noix de coco et au curry	71
Lasagnes façon carbonara	72
Tortellinis à la bonite, aux petits pois et au maïs	73
Tortellinis aux crevettes à la Thai	74
Tortellinis aux asperges et aux morilles	76
Tortellinis à la provençale	78
Tortellinis aux trois fromages	80
Cannellonis de confit de canard aux figues	81
Cannellonis aux épinards et au chèvre	82
Cannellonis de bœuf à l'estragon	84
Cannellonis au haddock et à la patate douce, fruit du dragon	86
Ravioles à la Ricotta et à la purée d'herbes	87
Ravioles de saumon et échalottes confites au Porto	88
Ravioles à la sole et aux fèves	90
Ravioles géantes aux trois tomates	91



LES PÂTES FRAÎCHES (SUITE)

Ravioles de veau à la coriandre	92
Ravioles ouvertes au basilic, à l'ail et à la pancetta	94
Papillotes de foie gras au coing	96
Bouchons réunionnais	98
Bouchées à la vapeur au porc, sauce saté	100
Bouchées à la vapeur au bœuf tandoori	102
Raviolis frits au porc à l'exotique	103
Raviolis frits aux crevettes et au soja	104
Ravioles de homard et sa bisque	106
Ravioles au Roquefort et aux noix	108

LES PLATS

Chaussons d'endives à la Fourme d'Ambert	112
Tatin pomme de terre au Cantal et au jamboneau	114
Tourte au butternut, filets de cailles et jus de cidre	115
Quiche au lapin et aux abricots	116
Calzones savoyardes	118

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tarte aux légumes anciens et son crumble	122
Quiche au potiron et aux champignons	124
Rissoles de quejo (Broccio)	126
Rissoles de potimarron aux épices douces	128
Craquants de Parmesan et leur tian de légumes	129



LES TARTES SUCRÉES

Croustade de praliné, banane et chocolat	132
Tartelettes au citron	134
Tartelettes à la framboise	136
Tartelettes aux myrtilles	138
Tarte aux pralines roses	140
Tartelettes aux deux marrons	142
Tartes fines à l'ananas.....	144
Tatin de pommes et de potiron	146
Flammekueches à la mangue	147
Flammekueches aux poires	148
Flammekueches flambées aux mirabelles	149



LES DESSERTS

Cake aux framboises	152
Gâteau au yaourt, crème à la vanille	154
Biscuits au chocolat et aux pistaches	156
Plaque d'anniversaire	157
Saint-Honoré revisité	158
Mille-feuilles à la vanille	160
Mille-feuilles à la pistache et aux framboises.....	162
Lasagnes comme un framboisier	163
Ravioles sucrées aux raisins frais, aux pommes et aux agrumes	164
Cannellonis comme un tiramisu	166
Feuilletés à la banane et aux raisins secs	167
Feuilletés au duo de fraises	168
Craquants, pâte à tartiner et Smarties	169
Pastels de Nata	170
Palmiers	172
Douillons de pommes	174



Lasagnes de veau façon bolognaise

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- Pâte à pâtes fraîches (voir recette page 14)
- Béchamel (voir recette page 21)
- 3 échalotes
- 500 g de veau haché
- 25 cl de pulpe de tomates
- Sel et poivre
- 5 cl d'huile et 5 cl d'eau pour le plat
- 100 g d'Emmental râpé

Accessoires

- Laminoin
- Bol multifonction
- Batteur Souple
- Un plat à gratin de 25 cm
- Papier d'aluminium



PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 45 minutes

- 1 • Préparer la recette de la pâte à pâtes fraîches en suivant les indications de la page 14.
- 2 • Préparer une béchamel en suivant la recette de la page 21.
- 3 • Installer le Laminoin sur le robot, régler la vitesse sur 3 et abaisser la pâte jusqu'à l'épaisseur n°7. Couper les feuilles à lasagne de manière à obtenir 6 rectangles de pâte correspondant à la moitié de la taille du plat à gratin.
- 4 • Eplucher les échalotes.
- 5 • Installer le Bol multifonction équipé du disque à émincer fin sur le robot. Régler la vitesse sur 2 pour émincer les échalotes.
- 6 • Mettre le veau, les échalotes et la pulpe de tomates dans le Bol du robot. Saler et poivrer. Installer le Batteur Souple. Régler la vitesse sur 1 et mélanger pendant 2 min.
- 7 • Préchauffer le four à 180°C.
- 8 • Passer au pinceau le mélange d'huile et d'eau sur le plat à gratin. Recouvrir le fond du plat avec 2 feuilles de lasagne. Y répartir 1/3 de la farce puis 1/3 de la béchamel. Continuer à alterner les couches en terminant par de la béchamel. Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner pour 30 min. Retirer la feuille d'aluminium et parsemer d'Emmental râpé. Remettre au four pour 10 à 15 min.

Astuce du cuisinier

Vous pouvez ajouter des feuilles de basilic à votre farce en les mettant dans le Bol du robot à l'étape n°6.

