

# LES RECETTES DE L'AFPIE



**AFPIE**

ASSOCIATION FRANCAISE  
DES PNEUMOPATHIES  
INTERSTITIELLES DE L'ENFANT

# Spaghetti cake

image: <http://static.cuisineaz.com/240x192/i1321-spaghetti-cake.jpg>



4/55 votes

image: <http://static.cuisineaz.com/112x112/default.jpg>



par CuisineAZ

- 4 Personne(s)
- 10 min
- 25 min
- 
- Pas cher
- Facile

## Ingrédients

- 600 g de Spaghetti
- 4 œufs
- 200 g de gruyère râpé
- 50 g de Beurre fondu
- 15 tranches fines de Bacon
- Ricotta
- Sauce tomate
- 10 Boulettes de bœufs
- 18 Billes de Mozzarella
- Sel, Poivre

## Préparation

ÉTAPE 1Faites cuire vos spaghettis pendant 10 min dans de l'eau bouillante et salée

ÉTAPE 2Égouttez les spaghettis et remettez-les dans la casserole en y ajoutant vos 4 œufs, le gruyère râpé, du sel, du poivre et votre beurre fondu.

ÉTAPE 3Mélangez.

ÉTAPE 4Beurrez votre plat et ajoutez-y votre bacon. Par-dessus, ajoutez une partie seulement du mélange de pâtes en y ajoutant un peu de Ricotta.

ÉTAPE 5Recouvrez la ricotta avec une autre partie du mélange de pâtes.

ÉTAPE 6Ajoutez la sauce tomates et vos boulettes de viandes et recouvrez à nouveau avec votre mélange de pâtes.

ÉTAPE 7Ajoutez les boules de mozzarella.

ÉTAPE 8Enfournez pendant 25 Min à 180 °C.

En savoir plus sur <http://www.cuisineaz.com/recettes/89868-impression.aspx#bD6S11p2WwPSppjo.99>

# Lasagnes à la bolognaise facile

image: <http://static.cuisineaz.com/240x192/i19403-lasgnes-bolognaise-facile.jpg>



4/533 votes

image: <http://static.cuisineaz.com/112x112/default.jpg>



par CuisineAZ

Vous avez envie de mordre à pleines dents dans la dolce vita en réalisant vite fait bien fait un classique de la cuisine italienne ? Foncez sur cette recette de lasagne maison, débordante d'amour, de boeuf haché, de sauce béchamel, et d'herbes de provence. Accompagnée d'un peu de salade et de quelques amis, elle vous mettra d'une humeur ensoleillée quelque soit la saison.

- 6 Personne(s)
- 20 min
- 1 h
- 10 min
- 16,64
- Facile

## Ingrédients

- Pour la lasagne maison :
- 300 g bœuf haché
- 1/2 paquet de feuilles de lasagnes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 800 g de pulpe de tomate en conserve
- 100 g de gruyère râpé

- 50 g de parmesan râpé
- 2 morceaux de sucre
- 4 c. à soupe huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe d'herbes de provence
- sel, poivre
- Pour la sauce béchamel :
- 70 g de farine
- 50 cl de lait
- 70 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

## Préparation

ÉTAPE 1 Priorité à la garniture des lasagnes : pelez l'oignon et la gousse d'ail, et émincez-les finement, puis faites-les revenir à feu doux dans une casserole avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons deviennent un peu translucides.

ÉTAPE 2 Ajoutez ensuite la pulpe de tomate, le sucre et les herbes de provence. Salez, poivrez, puis laissez réduire et mijoter à feu doux pendant 20 min. Pendant la cuisson de la sauce tomate, faites revenir le boeuf dans une poêle avec 2 c. à soupe l'huile d'olive, pendant 3 à 5 min à feu moyen. Salez et poivrez, puis mélangez à la sauce tomate et attendez la fin de la cuisson.

ÉTAPE 3 Pour préparer la sauce béchamel, faites d'abord fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine hors du feu et mélangez le tout au fouet. Ajoutez le lait, fouettez énergiquement pour éviter la formation de grumeaux. Replacez sur feu doux et laissez épaissir quelques minutes, tout en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez et parfumez avec la noix de muscade.

ÉTAPE 4 Quand la garniture et la béchamel sont prêtes, préchauffez le four à 180°C (th. 6) le temps de "monter" votre lasagne maison. Graissez les parois d'un plat à gratin avec le beurre fondu, puis déposez dans le fond une couche de feuilles de pâte à lasagne et nappez-la de sauce béchamel.

ÉTAPE 5 Ajoutez par dessus une couche de garniture à la sauce tomate et au boeuf haché, puis parsemez de gruyère râpé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de béchamel que vous n'oublierez pas de couvrir d'une belle couche de parmesan râpé.

ÉTAPE 6 Enfourez votre lasagne maison pendant 45 min le temps de la laisser cuire et gratiner, puis laissez-la refroidir 5 à 10 min avant de la servir en belles portions rectangulaires.

En savoir plus sur <http://www.cuisineaz.com/recettes/54832-impresion.aspx#5AZO6qUQPDe04zeb.99>





