

## Remarques importantes

- Les plats à gratin en verre résistent à des températures comprises entre -40 °C et +300 °C. Ils servent à cuire et à chauffer des aliments au four ou au micro-ondes.
- Enlevez toujours les couvercles avant de faire chauffer ou cuire des aliments dans les plats à gratin. Laissez les plats à gratin et les aliments refroidir avant de fermer les plats. Les couvercles résistent à des températures comprises entre -20 °C et +80 °C.
- Ne placez pas les plats à gratin sur des flammes nues, des plaques de cuisson, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Quand vous faites chauffer ou cuire des aliments dans les plats à gratin en verre, ne les saisissez qu'avec des gants de cuisine ou une protection similaire. Il y a risque de brûlure!
- Pour retirer les plats à gratin du four, sortez la plaque de four ou la grille en même temps que les plats. Vous éviterez ainsi que les plats vous glissent des mains, par exemple.
- Les plats à gratin en verre conviennent à une utilisation au congélateur, mais ne congelez jamais des liquides dans les plats à gratin. Autrement, les plats à gratin en verre risquent de se briser sous l'effet de la dilatation.
- Évitez de poser les plats à gratin en verre brutalement.

- Ne refroidissez pas les plats à gratin brutalement, car le verre pourrait se casser. Il y a risque de blessure!
  - Ne déposez jamais les plats à gratin chauds sur une surface froide, mouillée ou délicate (plan de travail en pierre, p. ex.). Si nécessaire, placez une planche en bois ou un objet similaire sous les plats à gratin.
  - Attendez que les surgelés aient complètement dégelé avant de les mettre dans les plats.
  - Si le verre est endommagé, par ex. s'il présente des fissures ou des éclats, l'article ne doit plus être utilisé car il risquerait de se briser complètement.
  - Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez les plats à gratin en verre à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif, de brosse dure ou d'éponge récurante. Ensuite, essuyez bien les plats à gratin. Les plats à gratin en verre sont lavables au lave-vaisselle. Ne mettez pas les couvercles directement au-dessus des résistances.
  - Si vous transportez des aliments dans les plats à gratin, mettez les couvercles en place. Tenez toujours les plats à gratin bien droits car il est impossible d'exclure que du liquide ne s'échappe.
- 

## **Lasagne con pesto (lasagnes au pistou au basilic)**

Pour 4 personnes		Plat à gratin en verre de 1,7 l
Préparation:		env. 45 min
Repos de la pâte:		env. 1 h
Cuisson:		env. 20 min
1 portion:		env. 805 kcal

## Ingrédients

### Pour la pâte à lasagnes:

125 g de farine de blé dur

(peut être remplacée par de la farine de blé ordinaire)

1 œuf

1,5 c.s. d'huile d'olive

### Pour la garniture:

1 gousse d'ail

40 g de pignons de pin

1 c.s. de beurre

2 boules de mozzarella (de 125 g chacune)

1 c.s. de farine

150 g de pistou au basilic (du commerce)

200 ml de lait

30 g de parmesan juste râpé

Sel | Poivre du moulin

## Préparation

1. Pour la pâte: mettre la farine dans un bol de cuisine, faire un puits au centre et y mettre l'œuf et l'huile d'olive.
2. Pétrir le tout à la main (ou à la fourchette puis au batteur avec les crochets de pétrissage) jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Si la pâte est trop sèche ou trop collante, ajouter une cuiller à soupe d'eau glacée ou de la farine. La pâte ne doit plus coller.
3. Couvrir la pâte et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Découper la boule de pâte en 4 morceaux égaux et préparer quatre bandes de pâte avec une machine à pâtes en allant jusqu'au réglage 5.
5. Découper les bandes de pâte en plaques de la taille du plat à gratin (contenance env. 1,7 l).
6. Éplucher l'ail et l'écraser au pilon ou avec le plat de la lame d'un gros couteau.

7. Faire fondre le beurre dans une casserole et le faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il brunisse légèrement.
8. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet.
9. Ajouter peu à peu le lait sans arrêter de mélanger.
10. Ajouter l'ail et porter à ébullition jusqu'à obtention d'une sauce béchamel épaisse.
11. Retirer la casserole du feu, saler et poivrer et enlever la gousse d'ail.
12. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
13. Faire griller les pignons de pin dans une poêle, sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils deviennent brun doré.
14. Émietter la mozzarella.
15. Monter les lasagnes en mettant dans le plat à gratin la sauce, les plaques de pâte, les pignons de pin, la mozzarella, le pistou et le parmesan en répartissant bien les ingrédients. Commencer par de la sauce béchamel et une plaque de pâte et terminer par de la sauce béchamel, du parmesan et des pignons de pin.
16. Faire cuire au four (glissière du milieu) env. 20 min.

Recette: Droit de reproduction accordé à Tchibo GmbH  
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Tous droits réservés

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)

---

**Référence: 604 256**