

PHILIPS

Kitchen Appliances



Farine, eau, œufs
Je fabrique des pâtes à ma guise.

«Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?» Jour après jour, cette question met toutes les familles qui ont des enfants au défi. Comment faire de cette obligation un moment ludique pour toute la famille ? Grâce à la machine à pâtes Philips et l'une de nos recettes hautes en couleurs, bien sûr ! Non seulement vos pâtes seront fraîches, faites maison et vertes, mais vos enfants aussi seront ravis d'y mettre la main. À vos pâtes, prêts, partez !

Lasagne d'épinards

Feuilles de lasagne vertes fabriquées à l'aide de la machine à pâtes (300 g) :

- 250 g de farine ordinaire
- 95 g : 1 œuf + jus d'épinards
- Forme : lasagne

Pour les fabriquer, vous pouvez demander l'aide de vos enfants, qui n'auront qu'à mettre les ingrédients dans la machine. Une balance intégrée indique la quantité, ce qui permet de faire quelques exercices de calcul.

Feuilles de lasagne vertes et sauce bolognaise



Sauce béchamel
Fromage



Et voilà !

Sauces

Sauce bolognaise

- Huile d'olive
- 1 oignon, finement haché
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 2 carottes, coupées en dés
- 1 piment, coupé en dés
- 100 g de pancetta, coupée finement
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 50 g de concentré de tomates
- 250 g de passata
- 250 ml de bouillon de bœuf

Sauce béchamel

- 50 g de beurre (3 1/2 cuillères à soupe)
- 60 g de farine
- 1 l de lait
- 250 g de parmesan râpé

Préparation

1. Pour la sauce bolognaise: Dans une poêle ou un poêlon, faites revenir à feu doux l'oignon, le céleri, les carottes et le piment. Ajoutez la viande hachée. Dès que la viande est dorée, ajoutez le concentré de tomates, la passata et le bouillon. Laissez mijoter à feu doux.
2. Pour la sauce béchamel: Faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez la farine par cuillerée jusqu'à que le roux apparaisse. Laissez mijoter le roux à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez le lait au fur et à mesure, tout en continuant à fouetter le mélange. Laissez épaissir la sauce.
3. Pour la lasagne: Commencez par recouvrir le fond d'un plat à four d'une fine couche de sauce bolognaise. Alternez ensuite avec les feuilles de lasagne vertes, la sauce bolognaise, la sauce béchamel et le fromage. Vous devriez avoir assez d'ingrédients pour faire 4 à 5 couches.
4. Enfourez la lasagne dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire 40 minutes.

Vous trouverez d'autres recettes savoureuses à réaliser avec la machine à pâtes Philips **dans le livre de recettes ci-joint.**



Machine à pâtes Avance Collection Philips :

Un vaste choix de pâtes fraîches, préparées en moins de 10 minutes. Vous pouvez choisir la forme grâce aux 8 disques : spaghettis, pennes, fettucines, lasagnes, tagliatelles, pappardelles, capellinis et spaghettis épais.
HR2382/15 – PVC : CHF 389.00



La machine à pâtes Avance Collection Philips est disponible dans **la boutique en ligne Philips.**