



Les plats principaux

Lasagne de crêpes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes des jeunes feuilles d'épinards
350 grammes sauce tomate (au basilic)
8 crêpes (prêtes à l'emploi)
50 grammes de parmesan
250 grammes de ricotta
2 tomates (en rondelles)
1 oignon (haché fin)
1 gousse d'ail (pressée)
1 citron vert (le zeste)
beurre
poivre noir

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Faites revenir l'oignon bien rôti dans un peu de beurre. Ajoutez l'épinard petit à petit jusqu'à ce qu'il soit réduit. À la dernière poignée d'épinard cuisez aussi l'ail. Laissez bien égoutter.

Entretemps, mixez dans un plat la ricotta, le zeste de citron vert et la ½ du Parmesan. Poivrez selon le goût. Déposez toutes les crêpes sur le plan de travail et répartissez dessus le mélange de ricotta que vous tartinez sur les crêpes en fine couche jusqu'aux bords.

Couvrez le fond d'un plat à four rond avec 1/3 de la sauce tomate. Empilez dessus les crêpes avec le côté tartiné vers le haut en alternant avec l'épinard et les rondelles de tomates. Répandez sur le tout le reste de la sauce tomate, garnissez avec le reste des tomates et saupoudrez de Parmesan.

Enfournez la lasagne de crêpes environ 20 minutes jusqu'à ce que la sauce mijote bien et que le fromage soit fondu et doré.

Conseil: De préférence pas végétarien? Lors de la construction de la lasagne mettez quelques tranches de saumon fumé entre les crêpes. Un régal!

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

