



Les plats principaux

Lasagne au pesto aux 3 fromages

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 feuilles de lasagne (vertes et blanches)
2 boules de mozzarella (en rondelles)
700 grammes de passata
250 grammes de ricotta
150 grammes de feta
1 citron (le zeste râpé)
2 oignons (ciselés)
2 aubergines
1 courgette
1 cuillère à café de poivre de cayenne
branche de thym (quelques)
2 gousses d'ail (pressées)
2 feuilles de laurier
2 brins romarin
huile d'olive
poivre
sel

Pour le pesto

50 grammes de parmesan
50 grammes noix de cajou
1 gousse d'ail (épluchée)
250 grammes d' épinards
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour le pesto faites réduire l'épinard en portions dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Versez l'épinard dans une passoire et pressez-en toute l'humidité. Mettez le tout dans un blender. Ajoutez le reste des ingrédients et un filet d'huile d'olive puis mixez bien lisse. Goûtez et éventuellement salez et poivrez.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez le thym, le romarin et le laurier puis mélangez-y la passata. Épicez avec le poivre de Cayenne et un peu de sel puis faites mijoter doucement 20 minutes. Incorporez la ricotta et le zeste râpé de citron puis salez et poivrez.

Coupez la courgette et les aubergines dans la longueur en tranches d'un demi-centimètre. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive faites-les griller un peu dans une poêle. Retirez de la sauce tomates le thym, le romarin et les feuilles de laurier puis mixez la sauce bien lisse.

Préchauffez le four à 180°C. Couvrez le fond d'un plat à four d'une petite couche de sauce tomates. Disposez dessus une première couche de feuilles de lasagne. Couvrez les pâtes d'une couche de pesto puis répartissez dessus les légumes grillés. Répandez dessus le mélange feta-ricotta puis disposez de nouveau dessus de la sauce tomates et des feuilles de lasagne. Répétez jusqu'à ne plus avoir d'ingrédients. Terminez par une couche de sauce tomates.

Répartissez les rondelles de mozzarella au-dessus du plat puis enfournez 40 minutes.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Four

