



Les plats principaux

Lasagne de pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (fermes, Nicola)
800 millilitres tomates en cubes (en boîte)
150 grammes de mozzarella (râpée)
4 cuillères à café d'oregano (séché)
poignée mix de noix (hachées)
150 grammes cottage cheese
500 grammes d' épinards
2 patates douces
4 brins d'oregano
1 oignon (ciselé)
1 courgette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon avec l'origan séché à feu doux. Ajoutez les cubes de tomates et salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Cuisez bien les tranches dans de l'eau légèrement salée. Coupez la courgette en longues tranches fines. Blanchissez l'épinard quelques minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-le et séchez-le.

Répartissez 1 couche de tranches de pommes de terre dans un plat à four graissé. Disposez dessus les tranches de courgette puis versez la sauce à la tomate. Saupoudrez avec la mozzarella. Répétez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient épuisés. Terminez avec une couche de cottage cheese et les noix hachées. Salez et poivrez et enfournez 30 minutes. Avant de servir décorez avec l'origan frais.

Conseil: Pas de mandoline à la maison pour couper la courgette en fines tranches ? Vous pouvez très bien le faire avec un économe ou un coupe-tranche à fromage.

Ustensiles de cuisine

Four
Mandoline

