





LASAGNES D'ÉPINARDS NOUVEAUX, ROQUETTE ET RICOTTA

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Pâtes à lasagne	4 feuilles
Pousses d'épinards	200 g	400 g
Roquette	80 g	120 g
Ricotta	150 g	300 g
Mascarpone	25 g	65 g
Pignons de pin	15 g	45 g
Crème liquide	10 cl	20 cl
Parmesan râpé	80 g	120 g
Citron	1	1



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 25 mn

1. La garniture

- Lavez les pousses d'épinards, les rincer et les égoutter.
- Dans une casserole chaude, versez un filet d'huile d'olive puis une fois fumante faire revenir les pousses. Les retirer de la cuisson, les presser (les égoutter), les hacher au couteau.
- Lavez la roquette.

2. La farce

- Torréfiez les pignons de pin au four, les mettre sur une plaque allant au four et les faire colorer quelques minutes (ils doivent être de couleur blond-caramel).
- Lavez le citron.
- Dans un bol, mélangez la ricotta, les épinards, les pignons torréfiés, puis assaisonnez. A l'aide d'un zesteur ou d'un économe, réalisez des zestes de citron puis les ajouter à la farce.
- Blanchir les feuilles de lasagne 1 minute dans une casserole d'eau bouillante. Puis les égoutter.
- Préchauffez votre four à 180 °C.

3. La sauce

- Dans une casserole, mettre à chauffer la crème, le parmesan et le mascarpone. A l'aide d'un mixeur, mixer l'ensemble hors du feu.

4. Le montage

- Dans un plat à gratin, disposez une feuille de pâte, ajoutez la farce, recouvrir à nouveau d'une pâte, puis ainsi de suite jusqu'au trois quart du moule. Finir en couvrant d'une feuille de pâte et étalez sur le dessus la sauce.
- Ensuite mettre à cuire à four chaud à 180°C pendant environ 20 minutes.

5. Le dressage

- Disposez la lasagne dans une assiette puis sur le dessus, déposez un dôme de roquette.
- Ajustez le tout d'une pincée de fleur de sel, d'un filet d'huile et d'un tour de poivre du moulin.
- Bon appétit !

