

Millefeuille de lasagnes aux légumes et pesto à la pistache d'après Trish Deseine

Préparation 50 mn

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 6–8 personnes :

3 belles aubergines coupées en tranches fines

8 poivrons rouges

12 feuilles de lasagne fraîches

75 cl à 1 l de sauce tomate

4 boules de mozzarella

Pour le pesto à la pistache :

200 g de pistaches non salées

2 bouquets de basilic frais

8 cl d'huile d'olive

2 gousses d'ail

100 g de parmesan fraîchement râpé

Préparation du pesto : mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixer.

Couper les aubergines en tranches fines et les faire griller dans une poêle antiadhésive après les avoir enduites d'huile d'olive avec un pinceau.

Couper les poivrons en 2, retirer les graines et les parties blanches, les poser sur une plaque à four et les faire griller jusqu'à ce que la peau noircisse et cloque. Les sortir du four et les emballer dans du papier aluminium. Les laisser refroidir et les éplucher.

Faire cuire 2 à 3 mn à l'eau bouillante salée les feuilles de lasagnes et les égoutter.

Au fond d'un plat à gratin étaler un peu de sauce tomate puis mettre une couche de feuilles de lasagnes. Remettre un peu de sauce tomate puis les aubergines grillées, assaisonner, ajouter des poivrons, les assaisonner et mettre des tranches de mozzarella, les poivrer.

Remettre un peu de sauce tomate puis des lasagnes, et recommencer.

Terminer par une couche de lasagnes recouverte de pesto de pistache et de tranches de mozzarella. Recouvrir le plat d'une feuille

d'aluminium et cuire 1 h à four préchauffé à 180° puis laisser reposer 20 mn avant de servir si vous les déguster chaudes. Autrement laisser refroidir et mettre au frais. Sortir les lasagnes du frigo 1 h avant de les déguster pour qu'elles reviennent à température ambiante.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>