



## Lasagnes sucrées aux pommes et figues



*Si vous avez aimé les [raviolis au chocolat](#), vous allez adorer les lasagnes aux fruits. J'ai pioché cette idée sur le site [Marmiton](#), après avoir goûté les lasagnes aux raisins et aux pommes de [Gloria](#). Les pâtes en dessert, cela peut surprendre mais c'est absolument délicieux. Cette recette a été adaptée selon les fruits de saison, avec une crème pâtissière pour remplacer la sauce béchamel.*

### Ingrédients (pour un moule à cake):

- 5 pommes
- 60 g de sucre (j'ai mis de l'édulcorant)
- 2 œufs
- une douzaine de figues violettes
- 250 ml de lait
- 20 g de maïzena
- 20 g de sucre glace
- 1 cuil à soupe de jus de citron

### Préparation :

Commencer par réaliser la compote de pommes : peler et épépiner les pommes, les couper en cubes. Mettre les pommes à cuire dans une sauteuse avec 10 g de sucre et le jus de citron. Faites cuire à couvert à feux doux, jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes à lasagnes : dans une grande casserole, faire bouillir l'eau et plonger les pâtes. Faire cuire une dizaine de minutes, selon le temps conseillé par le fabricant. Les laisser égoutter sur un torchon propre. Saupoudrer chaque plaque d'une pincée de sucre.

Confectionner la crème pâtissière : faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps,

mélanger les jaunes d'œuf avec le reste de sucre. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et bien mélanger. Verser le lait tiède en remuant. Reporter sur le feu et laisser chauffer à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Monter ensuite les blancs en neige avec une petite pincée de sel. Ajouter le sucre glace en pluie et continuer à battre jusqu'à ce que l'on obtienne un mélange ferme et lisse.

Couper les figes en petits dés.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Procéder au montage (dans un moule profond, type moule à cake) :

- un peu de crème pâtissière
- une feuille de pâte à lasagnes
- compote de pommes
- une feuille de pâte à lasagnes
- dés de figes + crème pâtissière
- une feuille de pâte à lasagnes
- compote de pommes
- une feuille de pâte à lasagnes
- dés de figes + crème pâtissière

Et ainsi de suite jusqu'à remplir les 3/4 du moule. Finir par une plaque à lasagnes qu'on recouvre de meringue

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson : la meringue doit dorer mais reste molle, comme pour une meringue à l'italienne.

Laisser refroidir à la sortie du four et placer au réfrigérateur au minimum 1 H pour déguster bien frais.

Le 02 Octobre – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/02/index.html>