



LASAGNES A MA FACON

12 lasagnes - 500g ricotta fraîche de brebis (ou de vache) - 50g parmesan râpé - 15cl crème entière liquide - 1 boîte de tomates pelées - 2 gousses d'ail - 100g d'épinards frais et nettoyés - 2 tranches de jambon cuit (facultatif) - 1/2 bouquet de basilic frais - sel - poivre - muscade - QS parmesan –

Beurrer un plat à four (perso en porcelaine) de 30 X 20 X 5cm.

Dans une casserole, verser 3 càs d'huile d'olive. Eplucher, couper en lamelles très fines l'ail, l'ajouter dans la casserole. Saler, remuer. Laisser cuire 1min. Verser le contenu de la boîte de tomates. Saler et poivrer. Remuer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux.

Sur le plan de travail, préparer un saladier d'eau froide, une passoire posée sur une assiette et un torchon propre.

Dans une sauteuse, verser de l'eau aux 2/3, saler, verser la valeur d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Porter à ébullition. Cuire 3 par 3 les lasagnes 3 minutes. Les transférer dans le saladier d'eau froide, puis les égoutter et enfin les poser bien à plat sur le torchon. Dans un saladier, mélanger au fouet la ricotta, le parmesan râpé, la crème liquide, le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.

D'autre part, laver les épinards soigneusement. Les égoutter.

Couper en lanières le jambon.

Nettoyer le basilic.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Placer 3 lasagnes au fond du plat. Verser dessus la moitié du mélange ricotta-parmesan-crème. Placer à nouveau 3 lasagnes. Recouvrir des épinards. Saler, poivrer. Poser les lanières de jambon. Recouvrir de 3 lasagnes. Verser la sauce tomates (bien épaisse), recouvrir des feuilles de basilic. Recouvrir des dernières lasagnes. Verser le reste du mélange ricotta-parmesan-crème. Râper du parmesan frais dessus. Enfourner. Cuire 40min.