

## *Lasagnes au Pesto, Ricotta et Jambon Blanc*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- LASAGNE(S)	5 feuilles (fraîches)
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	5 c à soupe
- JAMBON CUIT	5 tranches
- PESTO VERT	12-15 c à café
- MOZZARELLA	125g sèche
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Mélangez la ricotta avec les 2 crèmes fraîches. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, alternez mélange à la ricotta, plaque de lasagne, jambon blanc, pesto et mozzarella sèche.
- Terminez la lasagne par une couche de pâte surmontée du reste de mélange à la ricotta.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez une vingtaine de minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez en portions et servez.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.