

LASAGNE VERDE À LA RICOTTA ET AUX PIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	maisons verde
- EPINARDS SURGELÉS	150g
- BASILIC	2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	3 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	1 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe

Farce à la Ricotta

- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- CREME FRAICHE	150g
- PARMESAN RAPE	50g
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	1 pincée

Sauce tomate

- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1 haché
- AIL EN POWDRE	
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café

Béchamel

- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- LAIT	500 ml
- OEUF(S)	1
- PARMESAN RAPE	35g

Recette:

- Façonnez les lasagnes aux épinards (voir recette de préparation de la pâte : DI-53).
- Préparez la farce à la ricotta, en mélangeant la ricotta, le parmesan, la crème fraîche, le poivre et la muscade au fouet. Réservez.
- Préparez la sauce tomate : chauffez un peu d'huile dans un caquelon et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez l'ail puis les tomates concassées, portez à ébullition et laissez ensuite mijoter 15 minutes. Réservez.
- Préparez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Retirez du feu, ajoutez le jaune d'œuf puis le parmesan. Salez et poivrez.
- Graissez un peu le fond du plat à gratin plat rond pour le micro-onde).
- Déposez-y une couche de lasagnes puis une couche de farce à la ricotta. Saupoudrez de basilic. Couvrez de sauce tomate. Répétez l'opération au moins 3 fois.
- Versez la sauce béchamel sur le dessus.
- Mélangez la chapelure, le parmesan restant, le paprika et les pignons de pins. Saupoudrez ce mélange sur le dessus de la lasagne.
- Placez le plat au micro-onde, position CRISP pendant 16 minutes.