

LASAGNES · BASILIC · TOMATE · ITALIEN · FRAIS · ÉTÉ

Lasagnes fraîches au basilic et jambon italien



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Des lasagnes fraîches généreuses au basilic, stracciatella, jambon italien et tomates colorées.

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
25 min	10 min	2	Easy

Notes

Une recette qui peut se réaliser aussi bien avec des pâtes sèches, que fraîches. Mais plus simple avec des pâtes fraîches.

Ingredients

13 ITEMS

HUILE DE BASILIC

 Basilic frais	3 bouquets	 Huile d'olive bio	-
 Sel	-		

LASAGNES

 Feuilles de lasagnes	6	 Tomates	3
 Stracciatella	100 g	 Jeunes pousses d'épinard fraîches	1 grosse poignée
 Jambon italien	8 tranches		

FINITIONS

 Tomates cerises de couleurs différentes	100 g	 Huile d'olive bio	-
 Sel et poivre	-	 Flocons de piment	1 c. à café
 Pignons de pin bio grillés	1 bonne poignée		

Method

3 STEPS

- 1** Réservez quelques feuilles de basilic pour la décoration. Mixez le reste avec un bon filet d'huile d'olive et un peu de sel, en ajoutant l'huile progressivement, jusqu'à obtenir une huile parfumée mais pas trop liquide. Réservez.
- 2** Faites cuire les feuilles de lasagnes 6 minutes dans l'eau bouillante, puis laissez-les refroidir. Coupez les tomates en tranches, rincez les épinards et égouttez-les.
- 3** Montez les lasagnes en alternant une feuille de lasagne, une petite cuillère à soupe de stracciatella, 1 à 2 cuillères à café d'huile de basilic, 3 rondelles de tomate, quelques pousses d'épinard, 2 tranches de jambon et un filet d'huile d'olive. Recommencez pour former un deuxième étage, puis terminez avec la dernière feuille de lasagne, la stracciatella et l'huile de basilic.

Serving

Au moment de servir, ajoutez les tomates cerises coupées en quartiers, les feuilles de basilic réservées, les pignons de pin grillés, un filet d'huile d'olive, du poivre et quelques flocons de piment. Servez bien frais.