



Lasagnes épinards / ricotta

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 personnes / 9 spl par pers

- 12 feuilles de lasagnes
- 250 gr de ricotta
- 500 gr d'épinards frais
- 500 gr de purée de tomates
- 150 gr de mozzarella râpée
- 4 cc d'huile d'olive
- 200 ml d'eau
- Sel, poivre
- Origan
- Sel de céleri
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail

Équeuter les épinards et les laver. Faire chauffer 2 cc d'huile d'olive dans une sauteuse, rajouter les épinards et les laisser fondre. Une fois que toute l'eau de cuisson s'est évaporée rajouter une gousse d'ail pressée, saler, poivrer. Hors du feu rajouter la ricotta, bien mélanger et réserver.

Pendant ce temps dans une autre sauteuse faire chauffer les 2 cc d'huile d'olive restantes. Faire revenir l'oignon émincé et verser la purée de tomates. Ajouter alors la gousse d'ail restante pressée, l'origan, le sel de céleri, le sel et le poivre. Verser 200 ml d'eau et faire cuire 15 à 20 minutes à couvert et sur feu doux.

Préchauffer votre four à 200°.

Au bout de ce temps mettre un peu de sauce de tomate dans un plat à gratin rectangulaire. Y disposer 4 feuilles de lasagnes, recouvrir de la moitié des épinards et de sauce tomate. Répéter cette opération, mettre 4 feuilles de lasagnes, le reste des épinards et de la sauce tomate. Terminer par les 4 feuilles de lasagnes restantes, le reste de la sauce tomate et parsemer de mozzarella râpée. Enfourner pour 35 minutes avant de déguster.