



Lasagnes végétariennes aux épinards frais, ricotta et tomates cerises

Ingrédients : Pour 4 personnes

500 g d'épinard frais
6 plaques de lasagnes fraîches
250 g de ricotta
400 g de tomates cerises
400g de tomates concassées
Parmesan
2 échalotes
2 gousses d'ail
huile d'olive
sel, poivre, piment, sucre



Préparation :

1, Dans une grande poêle faites fondre une échalote et deux gousses d'ail couper finement dans un filet de l'huile d'olive. Une fois transparents ajouter les feuilles d'épinard, laver et essorées. Saler, poivrer et ajouter un peu de piment.

Bien mélanger avec une cuillère en bois. Une fois la préparation bien fondue, arrêter le feu et réserver.

2, Préparer la sauce aux tomates cerises. Laver les tomates cerises et les couper en 2. Ciseler l'échalote et la mélanger aux tomates. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter le mélange à la poêle. Faites fondre 10-15 minutes en mélangeant régulièrement. Réserver.

3, Préchauffer votre four à 170°C.

Monter les lasagnes dans un plat à gratin en suivant l'ordre:

- Une couche de lasagnes.
- Une couche de ricotta.
- Une couche d'épinards avec un peu de tomate concassée.

Terminer par une couche de lasagne.

Ajouter la sauce aux tomates aux cerises. Saupoudrer de parmesan.

Enfourner pour une trentaine de minutes de cuisson.

Avant de servir saupoudrer de persil frais ciselé.

Bonne dégustation.