

Lasagnes ricotta et veau



Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 5 personnes

6 feuilles de lasagnes fraîches

600 g de veau à hacher

500 g de ricotta

1 oignon

60 g d'amandes effilées

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive

2 boules de mozzarella de bufflonne de préférence

2 c à s de menthe fraîche ciselée

50 g de parmesan fraîchement râpé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Hacher le veau. Faire torrifier les amandes sans la peau à sec dans une poêle antiadhésive et les concasser légèrement. Dans une petite poêle faire fondre l'oignon haché dans un peu d'huile des tomates séchées. Dans un saladier mettre le veau, l'oignon, les amandes concassées, 1 c à s de menthe ciselée, 1 boule de mozzarella coupée en dés et 70 g de tomates séchées coupées en morceaux. Assaisonner. Réserver. Dans un autre saladier travailler la ricotta à la fourchette avec 1 c à s d'huile d'olive, 1 c à s de menthe ciselée, 80 g de tomates séchées coupées en morceaux, sel et poivre. Huiler légèrement un plat à gratin et mettre 2 feuilles de lasagnes. Couvrir avec la viande et remettre 2 autres feuilles de lasagnes. Couvrir avec la préparation à la ricotta et finir avec les 2 autres feuilles de lasagnes. Pour terminer, faire des tranches fines dans la deuxième boule de mozzarella, les disposer sur le dessus, poivrer, mettre le parmesan râpé et un filet d'huile d'olive. Cuire à four préchauffé à 190° pendant 3/4 h environ (à adapter en fonction du four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>