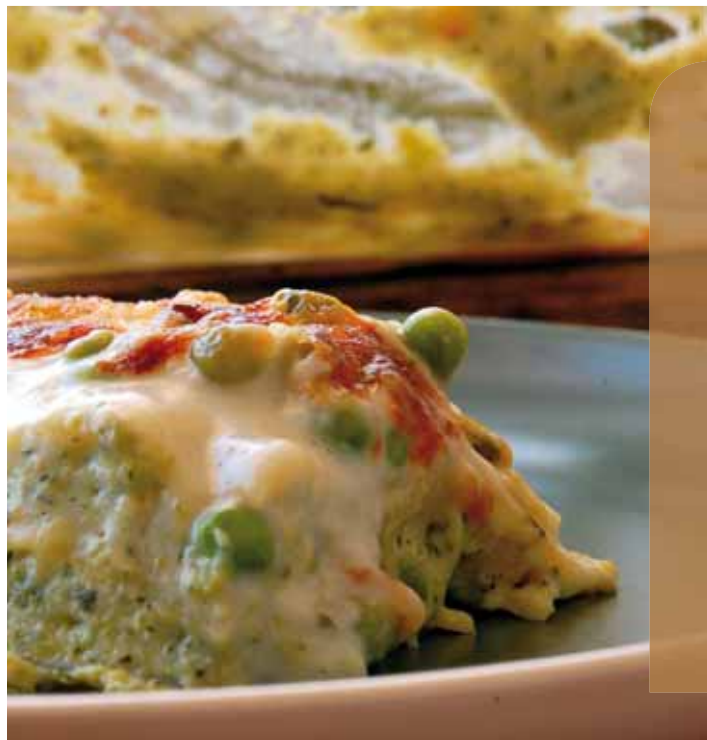


Lasagnes Primavera



Pour 8 personnes

 **20 minutes**

 **40 minutes > Facile**

INGRÉDIENTS

1 paquet de lasagnes
(sans pré-cuisson)

1 pot de ricotta

6 petites courgettes

1 botte de basilic

1 oignon - 2 gousses d'ail

2 poignées de pignons

250 g de petits pois

1 l de lait - 40 g de maïzena

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Muscade moulue - Sel, poivre

1 - Émincer l'oignon et le faire revenir sur feu vif pour qu'il colore bien. Ajouter les courgettes coupées en morceaux grossiers et l'ail concassé et faire suer toujours sur feu vif pour qu'elles rejettent leur eau et qu'elles dorent, environ 10 minutes. Réserver.

2 - Faire précuire les petits pois s'ils sont surgelés (s'ils sont frais, ils cuiront suffisamment au four avec les lasagnes). Égoutter et réserver.

3 - Verser le litre de lait dans une casserole, y ajouter la maïzena, délayer bien, ajouter sel, poivre et muscade et faire chauffer à feu moyen et en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Elle doit rester fluide cependant.

4 - Mixer les courgettes et l'oignon dans un blender, en y ajoutant le pot de ricotta, les pignons et le basilic. Saler et poivrer. Préchauffer votre four sur 200°.

5 - Verser une couche importante de « béchamel » au fond du plat à gratin vide, puis disposer vos feuilles de lasagne et appuyer dessus pour qu'elles soient complètement immergées.

6 - Disposer une couche de crème de courgettes à la ricotta, puis disperser une partie de vos petits pois dessus. Remettre des plaques de lasagnes, et verser de la sauce à hauteur. Puis renouveler l'opération. La sauce doit entièrement recouvrir le plat.