



Lasagnes aux feuilles d'orties

Catégorie : plat

Tps. de préparation : 25 min

Tps. de cuisson : 30 min

Facile

5 pers.

Ingrédients :

- 150 g de lardons
- 70 g de fromage emmental râpé
- 200 g de lasagnes
- 2 grosses poignées de jeunes orties lavées, égouttées
- 1 kg de tomates pelées
- 2 carottes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche



Etapes :

1. Coupez les tomates en dés.
2. Coupez le haut et le bas des carottes, épluchez-les. Lavez-les et coupez-les en rondelles. Coupez l'oignon en deux dans le sens tige-racines.
3. Posez chaque moitié à plat sur le sens de la planche. Incisez verticalement, puis horizontalement. Emincez.
4. Dans une marmite ou une casserole versez les tomates, l'oignon, les carottes, les lardons, les orties hachées, 1 ou 2 verres d'eau, poivre, ne pas saler à cause des lardons. Portez à ébullition.
5. Laissez cuire 30 min, à feu moyen, en mélangeant régulièrement. Beurrez généreusement un plat à gratin.
6. Placez les plaques de lasagnes en alternant avec la farce. Ajoutez des cuillères de crème fraîche sur chaque plaque de lasagnes. Versez le jus de la farce pour bien imbibir les lasagnes.
7. Soupoudrez de fromage râpé sur le dessus. Mettez au four 30 minutes à 220°C.

Bon appétit !