



LASAGNES D'ÉTÉ



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1 paquet de plaques de lasagne
250g de ricotta
400g de thon au naturel
6 tomates
1 bocal de coulis de tomates au basilic
Herbes de Provence
200g de comté
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Faire bouillir une casserole d'eau.

Entailler le dessous des tomates en faisant une croix, enlever le pédoncule et les plonger 2 minutes dans l'eau bouillante.

Les égoutter, les monder et les concasser grossièrement.

Egoutter le thon.

Râper le comté.

Préparation de la recette

Mélanger le thon, la ricotta, les tomates, les herbes de Provence, sel et poivre.

Dans un grand plat allant au four, monter les lasagnes en commençant par la moitié du coulis de tomates.

Ensuite, alterner plaques de lasagne et mélange à la ricotta pour terminer par des lasagnes.

Ajouter le reste du coulis et finir avec le comté.

Enfourner 25 minutes et servir avec une salade verte.



Vous pouvez également ajouter une couche de béchamel épaisse avant le comté !

(voir dans la recette de la moussaka page suivante).

Un vrai régal pour cette variante estivale d'un grand classique !