

les recettes d'Alice

Bouchées de Lasagnes aux légumes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

4 champignons de Paris
6 c à s de ricotta
1 carotte
2 c à s d'huile d'olive
1 échalote

1 botte de basilic
5 tomates
8 feuilles de lasagnes

Matériel nécessaire

Film alimentaire 1 éplucheur à tomate

Préparation et réalisation

1- Eplucher les légumes, sauf les tomates, puis les tailler en petits dés. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et cuire à feu doux les légumes 5 min. Assaisonner et débarrasser dans un saladier. Incorporer le fromage et 5 feuilles de basilic, assaisonner.

2- Eplucher les tomates, les couper en 4 et les épépiner puis les couper en morceaux. Les mettre à cuire avec de l'huile dans une poêle à feu vif puis ajouter 5 belles feuilles de basilic ciselé. Assaisonner.

3- Déposer les lasagnes sur des bandes de film étirable. Déposer au centre 1 cuillère de mélange de légumes et refermer en serrant comme un papier de bonbon. Cuire à la vapeur 5 min. Laisser refroidir.

Conseils et astuces

Oter le film et servir avec le coulis de tomate et du basilic ciselé.

Alice Délice

