

Lasagnes aux trois tomates et trois fromages

Cette recette est extraite du Elle à table de septembre octobre 2024. Elle vous apporte un plat complet à base de viande, féculent et fromage. Pour un bon équilibre au repas, il est intéressant de l'associer à des crudités, comme une salade verte par exemple.

Portions : 8

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

250g de feuilles de lasagnes
700g de tomates (Coeur de boeuf, Roma, Ananas)
150g de provolone ou gruyère
2 gousses d'ail pelées
500g de ricotta
10cl de crème légère
500g de viande de boeuf hachée
1 cc d'origan séché
1 bouquet de basilic frais
70g de parmesan
huile d'olive



Râpez le provolone ou gruyère. Emincez finement les tomates. Hachez l'ail.

Mélanger la ricotta avec la crème et l'ail, salez, poivrez.

Faites revenir la viande hachée dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit dorée, incorporez l'origan, salez, poivrez.

Préchauffer le four à 185°C (Th.6/7)

Placez une couche de tomates au fond d'un plat à gratin huilé, salez, poivrez et parsemez de feuilles de basilic. Recouvrez les avec une couche de feuilles de lasagnes, une couche de ricotta, une couche de viande hachée, puis du provolone (gruyère) et du parmesan. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés, en terminant par du fromage.

Enfournez pour 30 à 35 minutes. Le dessus des lasagnes doit être bien doré. Dégustez bien chaud avec une salade verte.