

Lasagnes bretonnes ou gratin de crêpes



Lire TOUTE la recette pour lister tous les ingrédients.

Dans le bol du KitchenAid, faire la pâte à crêpes :

130 g de farine de blé noir (ou sarrasin, que vous trouverez en magasin bio)
200 g de farine complète
10 g de gros sel

Mélanger VIT 2 quelques instants.
Ajouter en 3 ou 4 fois : 750 g d'eau froide.
Mélanger VIT 2 à VIT 4 jusqu'à ne plus avoir de grumeaux.

Fermer le bol d'un film alimentaire et le mettre au frigo pendant 1 h ou 2.

Après ce temps de refroidissement, cuire des petites crêpes une par une, dans une poêle huilée.
Empiler les crêpes les unes sur les autres pour éviter le dessèchement. A réserver sur une assiette.

Préchauffer le four à 180°C.

Pour environ 12 à 16 crêpes (selon leur taille)

Peler, concasser la chair de 8 tomates ou utiliser 2 boîtes de tomates pelées.

Dans un saladier

2 boules de mozzarella émietées (de 125 g chacune) + 250 g de ricotta + environ 15 petites feuilles de basilic ciselées (ou de l'origan séché ou des herbes de Provence, si vous n'avez pas de basilic) + 6 tomates concassées + 1 boîte de tomacouli au basilic (sauce tomate au basilic). Saler légèrement et poivrer. Bien mélanger le tout. A réserver.

Dans un plat à gratin huilé légèrement : Chemiser le fond de la moitié des crêpes.

Sur les crêpes, étaler la préparation fromage/tomate/basilic. Recouvrir des crêpes restantes.

Pour le dessus du gratin :

- Une 3e boule de mozzarella émietée (125 g)
- Un petit peu de pesto
- 2 tomates concassées restantes (ou un peu de sauce tomate)
- Quelques petites rondelles d'olives noires dénoyautées
- 100 g de parmesan râpé ou de comté.

Enfourner le plat durant 30 min à 180°C. Servir bien chaud.

Vous pouvez facilement varier la garniture, à votre convenance, selon ce que vous avez dans votre frigo et placard.