



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

LASAGNES « AL PESTO »



Ingrédients pour 6 mini cocottes :

- 15 feuilles de lasagnes "fraîches" ou sèches (environ)
- du pesto
- du parmesan râpé
- du gruyère râpé
- 600 g de viande de boeuf haché (100 g/ personne)
- quelques feuilles de basilic (facultatif)

Préparer vos ingrédients et vos cocottes individuelles ou autres récipients allant au four. Préchauffer le four Th 4/5 ou 120°/150°C.

Faire cuire la viande hachée en mélangeant la moitié du pesto. Réserver. Faire chauffer un fond d'eau pour précuire les feuilles de lasagnes si elles sont sèches, une à une.



A l'aide d'un emporte pièce, réaliser des ronds dans les feuilles de lasagnes précuites, déposer dans le fond de chaque contenant.

Mettre par dessus un peu de viande et du râpé (les 2). Couvrir à nouveau d' une feuille de lasagnes découpée et garnir à nouveau de viande et râpé.



Remettre une feuille de lasagnes. Napper du pesto avec la moitié restante en partageant dans chaque cocotte. Parsemer de parmesan et de gruyère râpés.

Couvrir et enfourner environ 25 à 30 min.



Au moment de servir, décorer avec des feuilles de basilic ciselées. Déguster chaud.