

Lasagnes blettes & chèvre



4 pour
personnes



20' préparation

30' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 grosse botte de blette
- 8 plaques de lasagne
- 1 buche de fromage de chèvre
- 20 cl de crème liquide
- Fromage râpé
- Sel, poivre



1

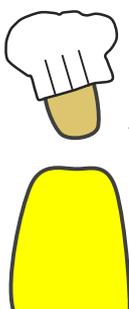
- Faire cuire les blettes 8 à 10 minutes à la cocotte-minute (ou dans une casserole d'eau bouillante) après les avoir triées, lavées et coupées en lanières dans la largeur des feuilles et des côtes.

2

- Dans un plat à gratin, mettre la moitié des blettes cuites bien égouttées (voire pressées), saler, poivrer, couvrir de la moitié du fromage de chèvre coupé en rondelles puis de la moitié des feuilles de lasagne crues. Renouveler l'opération avec le restant. Arroser de crème liquide, poivrer, couvrir avec du fromage râpé.

3

- Faire cuire environ 30 min au four à 180°C (thermostat 6). Vérifier la cuisson en plantant une fourchette ou un couteau. Les feuilles de lasagne ne doivent plus opposer de résistance.



Bon
appétit !