



Lasagnes roulées à la courge, ricotta et épinards et tarte aubergines et tomates

Lasagnes roulées à la courge, ricotta et épinards (pour 4 personnes)

- 12 pâtes à lasagne
- 400 g de courge butternut, pelée et coupée en cubes
- 150 g de jeunes épinards
- 250 g de ricotta
- 150 g de parmesan
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 citron
- Noix de muscade
- 4 louches de passata
- 220 g de mozzarella
- Huile
- Beurre
- Sel et poivre

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Égouttez les pâtes, huilez-les légèrement, puis réservez.

3/ Mouillez d'eau à hauteur les cubes de courge, puis portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes.

4/ Egouttez les morceaux de courge, écrasez-les à l'aide d'un presse-purée, ajoutez le beurre préalablement fondu et les épinards hachés finement, assaisonnez, mélangez et réservez.

5/ Dans un grand bol, mélangez la ricotta, les blancs d'œufs, le parmesan râpé finement, quelques gouttes de jus de citron et la noix de muscade. Assaisonnez bien, ajoutez la purée de courge, mélangez, puis réservez.

6/ Couvrez le fond d'un plat à gratin de passata. Réservez.

7/ Sur le plan de travail, étendez une pâte à lasagne, couvrez toute sa surface de la farce, roulez la pâte et répétez pour toutes les pâtes.

8/Placez les lasagnes roulées debout, côte à côte, dans le plat à gratin puis couvrez du reste de la sauce et de la mozzarella râpée.

9/ Faites cuire au four pendant 25 à 30'.

10/Terminez la cuisson des lasagnes et servez.



TARTE AUBERGINES ET TOMATES (pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 300 g d'aubergines en tranches grillées
- 3 tomates
- 2 boules de mozzarella di buffala
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 100 g de parmesan (bloc)
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Etalez la pâte dans une platine couverte d'un papier de cuisson, râpez le parmesan, saupoudrez-le sur le fond de tarte, puis étalez-y la moitié des aubergines.

3/ Coupez les tomates en dés, disposez-en la moitié sur les aubergines, ajoutez ensuite des tranches de mozzarella, salez, poivrez, et répétez l'opération.

4/ Terminez avec un filet d'huile sur l'ensemble, les filets d'anchois, puis du parmesan râpé.

5/ Enfournez pendant 20'.

6/Servez la tarte tiède et une salade de mâche aux noix pilées et sa vinaigrette

REDARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :