

Lasagnes aux orties

Ingrédients : (Pour 2 personnes)

225 g. de tomates pelées (fraîches ou en boîte)

50 g. d'oignon

75 g. de carottes

75 g. de lardons

150 g. d'orties lavées et égouttées

poivre

100 g. de lasagnes

1,5 dl. de crème

75 g. de fromage râpé (emmental ou gruyère)

Recette :

1. Peler et couper en dés les tomates.
2. Peler et couper en rondelles fines les carottes.
3. Peler et émincer l'oignon.
4. Laver, essorer et ciseler les orties.
5. Verser le tout dans une casserole, ajouter les lardons, poivrer.
Laisser cuire env. 30 minutes en remuant régulièrement. Réserver le jus de cuisson. (Plus rapide à la marmite à vapeur...)
6. Beurrer généreusement un plat à gratin, poser une couche de lasagnes puis une couche de sauce, arroser de crème et parsemer de fromage râpé.
7. Recommencer l'opération une seconde fois.
8. Verser le jus de cuisson pour bien imbiber les lasagnes, parsemer de fromage râpé.
9. Enfourner 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Bon appétit...