Pâtes

Petites cocottes de lasagnes à la tomate

1h20	30 min	50 min	0	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce tomate

1. Peler et émincer la gousse d'ail.
2. Eplucher et émincer l'oignon.
3. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail. Saler, poivrer et mélanger.
4. Monder les tomates et les couper en petits dés.
5. Au bout de quelques minutes, ajouter les dés de tomates aux oignons. Bien mélanger, ajouter le sucre, le vinaigre balsamique, le laurier, le thym et de romarin.
6. Ajouter le double concentré de tomates légèrement délayé avec de l'eau. Vérifier l'assaisonnement en poivrant et salant.
7. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 30 minutes.
8. Verser la préparation dans le bol du mixeur, mixer jusqu'à obtenir une consistance proche du coulis.
9. Pour avoir une sauce parfaitement lisse, la passer au chinois Mais ce n'est pas obligatoire.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce tomate

- 400 g **Tomate(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 c. à café **Vinaigre balsamique**
- 1 c. à café **Sucre semoule**
- 1 branche(s) **Romarin**
- 1 c. à café **Thym**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour les lasagnes

- 8 **Feuilles de lasagne**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le chèvre

Préparation des lasagnes

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Faire cuire les feuilles de lasagne pendant 3 minutes afin qu'elles deviennent souples.
2. Les cuire deux par deux pour éviter qu'elles ne se collent entre elles.
3. Les égoutter et les déposer sur une assiette.
4. Placer entre chaque feuille de lasagne un peu d'huile d'olive afin qu'elles ne collent pas entre elles en attendant le montage.
5. Lorsque les lasagnes sont tièdes, les couper en deux afin qu'elles soient adaptées à la taille de la mini cocotte.
6. On peut remplacer la mini-cocotte par un plat, mais la présentation sera moins raffinée.

Étape 3

Préparation du chèvre frais

1. Dans un bol, écraser le chèvre à la fourchette avec l'huile d'olive.
2. Ciseler les feuilles de basilic.
3. Les ajouter au chèvre. Saler et poivrer. Bien mélanger l'ensemble à la fourchette.

Étape 4

Préparation de la sauce blanche

1. Préchauffer le four à 200 °C (Th.6-7).
2. Dans un bol, mélanger la crème épaisse avec le parmesan râpé. Poivrer légèrement.

Étape 5

Montage et dressage des lasagnes

1. Déposer dans le fond de chaque mini cocotte, une demi-feuille de lasagne. Couvrir avec un peu de sauce tomate.
2. Remettre deux demi-feuilles de lasagnes l'une sur l'autre, répartir dans chaque mini cocotte la préparation au chèvre frais.
3. Couvrir d'une demi-feuille de lasagne et finir par le coulis de tomates. Répartir la sauce blanche. Poivrer.
4. Enfourner pendant 20 minutes.
5. Pour renforcer le goût de la sauce, ajouter quelques feuilles de romarin sur le dessus.
6. Servir sans attendre.

250 g **Chèvre frais**
10 feuille(s) **Basilic**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce blanche

3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
3 c. à soupe **Parmesan**
1 **Poivre**