



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.

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**

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.