

LASAGNES AU THON ET AUX FEUILLES DE BLETTES

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 plat à gratin

Ingrédients :

1 botte de blettes*
250 gr de ricotta
140 gr de thon**
lasagnes sèches
10 cl de crème fraîche
gruyère râpé
sel et poivre**

Préparation :

- 1 - Préchauffer votre four à 180°.
- 2 - Trier et laver les blettes en ne gardant que les feuilles.
- 3 - Faire cuire les feuilles des blettes à l'étouffée, pendant environ 10 minutes.
- 4 - Hors du feu, ajouter et mélanger la ricotta, la crème fraîche, le thon, un peu de gruyère râpé, le sel et le poivre.
- 5 - Beurrer un moule à gratin et monter vos lasagnes en alternant le mélange blettes/ricotta, les plaques de lasagne et terminer en recouvrant de gruyère râpé.
- 6 - Mettre au four à 180° pendant 45 minutes.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel