

Lasagnes mozza et basilic



Je commence un beau week-end en vous proposant une variante de la recette traditionnelle des lasagnes. Pas de lasagnes à la bolognaise, mais de délicieuses lasagnes et la mozzarella parfumées au basilic ! Et pour encore plus de saveur du parmesan s'il vous plaît ! Ces lasagnes étaient très bonnes et sont parfaite pour se mettre à l'été !

Pour 4 à 6 personnes

Ingédients:

8 feuilles de lasagne

125g de mozzarella

70g de parmesan râpé

50cl de coulis de tomate

1 bouquet de basilic frais

1 noix de beurre

Pour la béchamel:

60g de Maïzena

40g de beurre

500g de lait

1 bonne pincée de noix de muscade

1c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Préparez la sauce béchamel:

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le beurre, la noix de muscade, le sel et le poivre. Quand le beurre est complètement fondu, ajoutez la Maïzena en pluie tout en fouettant. Laissez chauffer sur feu doux jusqu'à épaississement.

Passez la préparation au mixeur pour obtenir une béchamel bien lisse. Réservez.

Préparez les lasagnes:

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Faites cuire les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3min. Egouttez-les et déposez-les sur un torchon propre.

Beurrez un plat, déposez deux feuilles de lasagne dans le fond, recouvrez de fines tranches de mozzarella, puis de coulis de tomates. Ajoutez quelques feuilles de basilic grossièrement hachées et un peu de parmesan. Versez un peu de béchamel.

Réitérez l'opération deux fois, terminez par une couche de lasagnes recouverte de béchamel et de parmesan.

Enfournez pour 30min. Servez bien chaud avec une salade verte.