

LASAGNES EN COROLLE TOMATES ET EMMENTAL

Pour 4 personnes – 8 mini lasagnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 + 15 minutes



Ingrédients

4 feuilles de lasagne fraîches

100 g d'emmental râpé

10 g de beurre fondu

8 petites tomates

1 branche de basilic

Béchamel

50 g de beurre 1/2 sel

50 cl de lait entier

50 g de farine

1 pincée de muscade râpée

1 cuillère à soupe de pesto Rosso

Sel - Poivre

Réaliser une béchamel : dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre, puis ajouter la farine et mélanger pour obtenir une préparation lisse. Verser le lait progressivement en tout en tournant. La préparation va épaissir progressivement, ne pas cesser de tourner pour qu'elle garde son homogénéité, au bout de 3 mn sortir du feu ajouter le poivre, la noix de muscade et le pesto Rosso, mélanger.

Couper chaque feuille de lasagnes en 4.

Faire bouillir de l'eau salée et précuire 2 mn les morceaux de lasagne, puis égoutter sur un torchon propre.

Prendre une plaque à muffins, l'huiler et déposer deux carrés de lasagne superposés en quinconce, appuyer pour épouser la forme du moule et obtenir une corolle mettre des billes de cuisson pour la maintenir en place. Réaliser les autres corolles de la même manière et mettre au four 10 mn à 180°C. Sortir du four, débarrasser les billes de cuisson, beurrer avec le beurre fondu, remplir avec la béchamel, une petite tomate coupée en deux et de l'emmental, remettre au four pour gratiner pendant 10 mn. À la sortie du four, parsemer de basilic ciselé.

Astuce : cette recette est excellente avec du comté râpé.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel