

Lasagnes complètes aux épinards, ricotta et noix



Ingrédients :

Pour la pâte (un laminoir à pâtes est nécessaire)



- 1 cuillère à soupe d'épinards frais
- 250 grammes de farine complète - T80
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Vous pouvez bien sûr aussi utiliser des pâtes de lasagne achetées.

Pour la garniture

- 300 grammes d'épinards frais
- 1 pot de ricotta
- 15 cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation :

Pour la garniture

Équeutez et lavez les épinards sous un filet d'eau fraîche.
Déposez-les dans une sauteuse bien chaude et laissez-les réduire.
Prélevez une bonne cuillerée à soupe d'épinards et mixez-les pour obtenir une purée.



Ajoutez les trois quarts du pot de ricotta dans le reste d'épinards non mixée et assaisonnez.
Mélangez et réservez au frais.

Pour la pâte

Dans un récipient, mettre l'œuf, la purée d'épinards, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez à jusqu'à obtention d'une pâte.

Formez une boule à la main et réservez 3h au réfrigérateur.

Utilisez un plat rectangulaire de 25 cm de long.

Huilez le fond du plat à l'aide d'un pinceau.

Installez le laminoir.

Aplatissez un morceau de la boule de pâte légèrement fariné au rouleau à pâtisserie.

Saupoudrez de farine entre les rouleaux de la filière à pâtes.

Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à l'obtention d'une surface lisse.

Repassez à chaque fois la pâte dans l'accessoire afin d'obtenir plus de finesse de la pâte.

Posez les feuilles de pâtes farinées sur une planche en bois pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

Découpez la pâte en rectangles de la taille du plat.

Préchauffez le four à 180°C.

Concassez les noix.

Plongez le premier rectangle de pâte dans une sauteuse d'eau bouillante.

Déposez-le au fond du plat, recouvrez d'une couche d'épinards à la ricotta, puis de noix.

Faites cuire le deuxième rectangle et déposez-le et recommencez.

Terminez par une couche de ricotta (le reste du pot) et saupoudrez de parmesan.

Enfournez 35 min.

Servez chaud.

