

Lasagnes aux courgettes, menthe et brousse

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 feuilles de lasagnes fraîches

2 courgettes

200 g de brousse (j'en ai utilisé 300 g)

1 bouquet de menthe fraîche

6 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver la menthe en ciseler une partie des feuilles et en hacher l'autre, tout en réservant quelques feuilles pour la décoration. Laver les courgettes et les couper en petits dés.

Dans un bol mélanger la brousse avec 3 c à s d'huile d'olive, ajouter des feuilles de menthe ciselées et les cubes de courgettes. Saler et poivrer.

Faire cuire les feuilles de lasagnes dans une casserole bouillante salée pendant 4 à 5 mn puis les égoutter sur un torchon propre.

Avec un emporte pièce de 10 cm de diamètre faire des ronds dans les feuilles de lasagnes (il faut en obtenir 16) et les mettre dans un plat avec 3 c à s d'huile d'olive mélangée à la menthe hachée.

Juste avant de servir monter les lasagnes dans les assiettes en disposant un rond de pâte égoutté, étaler un peu de farce, remettre un rond et faire ainsi pour avoir 3 couches de farce. Terminer par un rond de pâte et décorer avec des feuilles de menthe. Servir en entrée.

Il faut doser la menthe de façon à ce qu'elle ne domine pas trop et que l'on sente le parfum de la brousse.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>