

LASAGNES AU PESTO

Les lasagnes au pesto sont une variante très simple et gourmande des lasagnes classiques. Elles sont appréciées par les enfants comme par les adultes, et en plus elles sont parfaites si vous voulez réaliser un repas italien végétarien!

Ingrédients :

12 lasagnes

250 gr de [sauce pesto](#)

0,5 litres de [sauce béchamel](#)

200 gr de parmesan râpé

500 gr de mozzarella

Préparation :

Tout d'abord vous devez préparer votre sauce: mettez dans une casserole la sauce pesto et la sauce béchamel **(1)**. Faites chauffer pendant quelques minutes tout en mélangeant, afin d'obtenir une sauce homogène **(2)**.



Coupez en morceaux de 2-3 cm la mozzarella **(3)**. Si vous utilisez de la pâte à lasagnes fraîche (voici la [recette](#) des pâtes aux oeufs frais), il vous suffira de la tremper quelques secondes dans l'eau chaude salée. Si vous utilisez de la pâte sèche, il faudra la cuire 1 minute dans l'eau bouillante salée **(4)**.

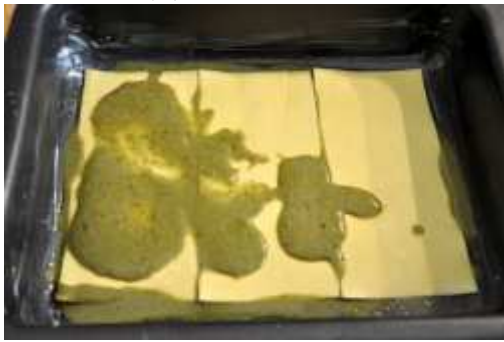


3



4

Prenez un plat à four rectangulaire. Mettez un peu de sauce sur le fond **(5)**. Ensuite disposez 3 rectangles de pâte à lasagnes (il faut qu'ils soient un peu superposés). Ensuite rajoutez par dessus de la sauce, du parmesan et de la mozzarella **(6)**.



5



6

Faites 4 couches identiques (attention à bien doser les ingrédients pour qu'ils soient suffisants!) et terminez avec un peu de sauce et du parmesan **(7)**. Faites cuire à 180° pendant 40 min environ**(8)**.