

Lasagnes au thon et à la ricotta

Pour 4-5 personnes:

Pour les pâtes:

- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cs de lait (pas dans la recette d'origine mais nécessaire chez moi pour assouplir la pâte)
- 1 pincée de sel

Pour la crème ricotta:

- 250 g de ricotta
- 1 cs bombée de parmesan râpé
- 1 cc d'origan
- 10 olives noires (pas mises)
- poivre

Pour la sauce tomate:

- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 1 échalote
- 400 g de thon au naturel (poids net égoutté)
- épices pour cuisine italienne
- 1 pincée de sucre
- huile d'olive
- sel, poivre

Pour le gratin:

- 1 boule de mozzarella
- 10 cl de crème liquide
- poivre



Commencer par préparer **la pâte à lasagne**: verser la farine et le sel dans un saladier et y faire un puits. Ajouter les oeufs et les incorporer à la farine du bout des doigts. Ajouter l'huile d'olive et le lait et pétrir jusqu'à obtenir une belle boule. Personnellement j'ai réalisé cette pâte au kitchenaid. L'écraser plusieurs fois sur le plan de travail. Reforme une boule et la filmer. Réserver à température ambiante pendant 2h.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Pendant ce temps, préparer la **crème ricotta** en mélangeant tous les ingrédients qui la composent. Réserver au réfrigérateur.

Pour la **sauce tomate**: Dans une sauteuse, faire suer l'échalote émincée dans un filet d'huile d'olive pendant 2 min. Ajouter le thon égoutté et grossièrement coupé en morceaux. Mélanger puis ajouter la boîte de tomates. Concasser les tomates à la fourchette et ajouter le sucre ainsi que les épices. Bien mélanger et laisser mijoter une dizaine de minutes à découvert. Rectifier l'assaisonnement.

Diviser la pâte en deux et l'aplatir légèrement. Passer ensuite chaque morceau dans le laminoir: d'abord la passer 3-4 fois sur le plus grand écart puis réduire progressivement jusqu'au cran 5 (fariner si nécessaire entre chaque cran). *Si vous n'avez pas de machine à pâtes, utilisez un rouleau à pâtisserie.* Découper dans chaque morceau de pâte deux rectangles de la taille du plat à gratin (ou comme vous pourrez du moment que vous puissiez avoir 4 couches de pâtes!).

Préchauffer le four à 180°.

Procéder au **montage** dans un plat à gratin légèrement huilé. Déposer d'abord un rectangle de pâte puis la moitié de la sauce tomate. Placer un nouveau rectangle de pâte puis la crème ricotta. Couvrir avec un rectangle de pâte puis le reste de sauce tomate. Déposer enfin le dernier rectangle de pâte et répartir la mozzarella en rondelles. Napper de crème et poivrer. Enfourner et laisser cuire 25 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>