



## **LASAGNES AU LAPIN, BROCOLI ET TOME DE BREBIS**



**Facile - Préparation: 20 mn - Cuisson: 55 mn (30 + 5 + 20)**

### **Pour 4 personnes:**

8 plaques de lasagnes fraîches (d'une taille adaptée à la taille du plat)  
2 cuisses de lapin  
3 échalotes émincées finement  
1 gousse d'ail non pelée et 1 branche de thym  
1/2 tête de brocoli  
30 cl de vin blanc  
10 cl d'huile d'olive  
250 g de ricotta  
100 g de crème fraîche  
125 de tome de brebis en lamelles  
Sel et poivre, du beurre pour le plat

### **Le lapin:**

Dans 1 càc d'huile d'olive, faire fondre les échalotes sans qu'elles se colorent. Ajouter la gousse d'ail non épluchée, la branche de thym, le vin blanc et le reste de l'huile, saler et poivrer. Poser les cuisses de lapin dans le liquide, porter doucement à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire environ 30 mn, la viande doit se détacher de l'os.

Laisser refroidir, détacher la chair des os et réserver en gardant séparément le jus de cuisson une fois l'ail et la branche de thym enlevés.

### **Le brocoli:**

Laver la tête de brocoli et détacher les bouquets. Les cuire à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes (ils doivent être tendres et ne pas se défaire). Passer sous l'eau froide et les laisser égoutter dans une passoire.

Préchauffer le four à 240°.

### **La sauce-farce:**

Mélanger la ricotta au jus de cuisson du lapin avec 80 g de crème fraîche, ajouter les morceaux de lapin, bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

### **Les lasagnes:**

Beurrer le plat et poser 2 lasagnes superposées au fond. Les recouvrir généreusement avec de la sauce-farce. Poser à nouveau 2 lasagnes et les brocoli émincés. Continuer avec des feuilles de lasagnes, de la sauce au lapin, terminer avec des pâtes.

Tartinier le reste de la crème fraîche en fine couche et couvrir avec les lamelles de tome. Enfourner pendant environ 20 mn jusqu'à ce que le dessus soit bien doré