



LASAGNES A LA RICOTTA, GORGONZOLA ET ARTICHAUTS



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

Pour 4 personnes:

20 feuilles de lasagnes fraîches ou sèches

1 petit pot d'artichauts à l'huile ou 5 artichauts à la romaine chez le traiteur italien

1 grande tasse de béchamel ou l'équivalent en crème fraîche (mais ce n'est pas raisonnable!)

200 g de ricotta

200 g de gorgonzola

Un peu de parmesan râpé ou en copeaux

Sel et poivre (éventuellement ajouter une pincée de piment d'Espelette)

Un peu de beurre pour le plat

Préchauffer le four à 220°.

Beurrer un plat rectangulaire ou carré de préférence.

Égoutter les artichauts si nécessaire et les tailler en tranches. Réserver sur un papier absorbant.

Écraser le gorgonzola à la fourchette et le mélanger avec la béchamel et la ricotta. Incorporer délicatement les lamelles d'artichauts et assaisonner à votre convenance Réserver.

Précuire les feuilles de lasagnes dans l'eau salée si ce sont des pâtes sèches et les poser sur un linge.

Poser une première couche de lasagnes au fond du plat sur 2 épaisseurs, les tartiner avec la crème préparée, recouvrir à nouveau avec des pâtes et continuer ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer par une fine couche de crème. Parsemer de parmesan râpé ou de gros copeaux.

Enfourner pour 35 à 40 minutes et servir bien chaud.