

# LASAGNES AU JAMBON

## Ingrédients (pour 4 gourmands):

- 8 feuilles de lasagnes
- 4 tranches de jambon
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 125 gr de ricotta
- 50 gr de fromage râpé
- 1 boule de mozzarella
- sel/ poivre



Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans un bol, mélangez la ricotta et la crème fraîche.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Précuire les feuilles de lasagnes quelques minutes dans l'eau bouillante.

Découpez la mozzarella en tranche

Dans un plat à gratin (ou dans des barquettes en aluminium individuelles), déposez une feuille de lasagne, une demi tranche de jambon, recouvrir avec le mélange ricotta-crème fraîche, ajoutez une tranche de mozzarella

Renouvelez l'opération dans cet ordre encore une fois en vous arrangeant pour finir la dernière couche par le mélange ricotta-crème fraîche et saupoudrez un peu de fromage râpé.

Enfournez pendant 20 min environ, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

