

Lasagnes au basilic

Pour 4 personnes.

400 g de lasagnes aux œufs, 2 gousses d'ail, 1 belle touffe de basilic, 1 bouquet de persil, 1 c de pignons, 6 c de fromage de chèvre frais, 3 c de parmesan râpé, sel, huile d'olive.

Mettre dans un mortier après les avoir hachés finement le basilic, le persil, l'ail, les pignons et une bonne pincée de sel. Piler consciencieusement.

D'autre part, bien mélanger le fromage de chèvre et le parmesan et ajouter autant d'huile d'olive qu'il en faudra pour obtenir un mélange crémeux. On peut aussi ajouter une noix de beurre et une pincée de marjolaine.

Réunir les deux préparations.

Pendant ce temps, on aura fait cuire les lasagnes dans un très grand récipient d'eau bouillante salée à laquelle on aura ajouté une bonne cuillerée d'huile pour empêcher les pâtes de coller. Retirer les lasagnes avec une écumoire et les faire égoutter sur une grille. Ensuite, les poser dans un plat chaud. Les napper de la sauce légèrement allongée avec un peu de jus de cuisson des pâtes. Servir le reste de la sauce en saucière et accompagner d'un ravier de parmesan râpé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.