



# RECETTE

## LASAGNES AU PESTO



OCIMUM BASILICUM



### INGREDIENTS

Pour 4 personnes:

- › 12 feuilles de lasagnes
- › 100 g de pomme de terre
- › 80 g de haricots verts
- › 30 g de beurre
- › 80 g di Parmesan râpé

Pour le pesto:

- › 150 g de basilic
- › 15 g de pignons
- › 30 g de Parmesan râpé
- › une demi gousse d'ail

Pour la béchamel:

- › 90 g de beurre
- › 65 g de farine
- › un litre de lait
- › sel.
- › noix de muscade

- › huile d'olive extra vierge
- › sel

### TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 60 min + 30 min pour la cuisson

### PROCEDURE

Pour le pesto nettoyer, laver et sécher le basilic. Mixer avec les ingrédients restants.

Conserver couvert d'huile. A côté préparer une béchamel. Faites fondre le beurre dans une petite casserole et incorporer la farine tamisée et cuisez à feu lent pour 1 minute en mélangeant avec un fouet. Ajouter le lait peu à peu et amenez à ébullition toujours en mélangeant. Salez selon vos goûts et aromatisez avec de la noix de muscade. Procédez la cuisson pour quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce soit dense. Mélangez la béchamel avec le pesto et tenez en de côté une petite quantité. Coupez les pommes de terre épluchées en dés de 1cm de côté et les haricots verts de mêmes dimensions. Cuire les légumes séparément dans de l'eau salée al dente et égouttez-les. Dans un plat beurré disposez une couche de béchamel, puis par-dessus une à côté de l'autre des feuilles de pâte suffisant à remplir le plat, ensuite recouvrez la pâte avec une couche de béchamel, ajouter des dés de pommes de terres, des morceaux d'haricots verts et du parmesan râpé et répétez l'opération en continuant d'alterner une couche de pâte avec une couche de sauce et de légumes et fromage, jusqu'à ce que vous avez terminé les ingrédients.

Terminez avec un couche de pâte que vous devrez recouvrir avec de la béchamel saupoudrée de parmesan, de beurre en petit morceau et le pesto restant. Faites cuire dans le four déjà chauffé à 180° pour 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface sera dorée. Quand elles seront prêtes, sortez les lasagnes du four et laissez-les reposer 15-20 minutes et servez.