

## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient      | Quantité                                       |
|-----------------|--|
| Pâte à nouilles | 200 gr   |
| Lamier          | 110 gr (jeunes feuilles et fleurs)             |
| Huile d'olive   | 1 c. à s. (préparation des feuilles de lamier) |
| Parmesan        | 30 gr  |
| Oignon          | 1 pc   |
| Huile d'olive   | 1 c. à s. (préparation de la sauce tomate)     |
| tomates         | 4 pc   |
| ail             | 1 gousse                                       |
| Origan ou thym  | 2 brins  |
| sucré           | 0 Quantité souhaitée                           |
| Sel, poivre     |  |

## Préparation

1. Préparation de la pâte à nouille : précuire 5 minutes (si ce ne sont pas des fraîches). Tailler en rectangle de la taille de la plaque ou du ramequin  

---
2. Préparer les feuilles de lamier : tailler les feuilles lavées et éponnées en lanières. Étuver les feuilles à l'huile d'olive.  

---
3. Réaliser la sauce tomate : monder les tomates et les couper finement. Suer les oignons à l'huile d'olive. Ajouter les tomates, l'ail haché, l'origan et les épices. Laisser mijoter +/- ½ heure. Vérifier l'assaisonnement.  

---
4. Dresser la lasagne : poser une plaque à nouille dans le moule huilé. Verser dessus une fine couche de sauce tomate, ensuite 1/3 des feuilles de lamier et parsemer de parmesan râpé. Répéter ces opérations jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une fine couche de sauce tomate et parsemer de

fleurs de lamier. Cuire au four à 180° environ 15 minutes.

---

---