## LASAGNE DE LAMIER



## 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
sucre	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	

## **Préparation**

- 1. Préparation de la pâte à nouille : précuire 5 minutes (si ce ne sont pas des fraiches). Tailler en rectangle de la taille de la plaque ou du ramequin
- 2. Préparer les feuilles de lamier : tailler les feuilles lavées et épongées 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

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