SPIRALES DE LASAGNES RICOTTA, CHÈVRE À L'ÉPIAIRE DES BOIS ET AUX NOIX

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
plaques de lasagnes	500 gr
Épiaire des bois	200 gr
Oignons	3 pièces (3)
crème soja ou crème fraîche	60 cl
cerneaux de noix	100 gr
Parmesan	4 càs
Huile d'olive	2 càs
Bûche de fromage de chèvre	200 gr
Ricotta	500 gr
sel et poi	1 pincée

Préparation

1. Émincez finement les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Quand il commence à dorer, ajoutez la moitié de l'épiaire lavée, séchée et hachée, et laissez cuire le tout 2 à 5 minutes. Puis laissez tiédir.

2. Faites dorer les cerneaux de noix à sec dans une poêle, et laissez-les refroidir.

3. Pendant ce temps, réalisez la sauce à l'épiaire : mixez l'autre moitié de l'épiaire avec la crème fraîche. Faites chauffer. Saler et poivrer, puis remixez.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

4. Mélangez les oignons et l’épiaire avec la ricotta et les cerneaux de noix concassés. Salez et poivrez.

5. Émiettez le chèvre.

6. Réalisez les spirales de lasagnes : Faites cuire les feuilles de lasagnes selon les indications sur le paquet. Égouttez-les puis épongez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Étalez un peu du mélange ricotta, épiaire et noix sur les bandes de lasagnes. Déposez dessus un peu de chèvre émietté. Ensuite, roulez la bande de pâte. Déposez-la dans un plat huilé d’huile d’olive, la spirale vers le haut. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez la sauce à l’épiaire sur les spirales de lasagnes. Parsemez de parmesan. Enfournez à 180ºC et laissez cuire environ 25 minutes.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024