



# Lasagnes végétariennes

*Blettes, tomates et carotte*

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé \*\* à la Maison Aribert

## CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 60 min

## INGRÉDIENTS

- 400g de pâte à lasagne Royans
- 2 gousses d'ail
- 100ml d'huile d'olive
- 1.5kg de tomates fraîches
- 90g de beurre
- 1.5kg de blettes
- 80g de farine
- 1 carotte
- 1l de lait
- 1 oignon
- 1l d'oeuf
- Herbes aromatiques
- 1 cuillère de concentré de tomate
- Muscade

### 1. Préparation de la béchamel

- ▶ Faire fondre du beurre et ajouter la farine hors du feu pour le roux.
- ▶ Incorporer le lait petit à petit en fouettant continuellement.
- ▶ Assaisonner avec sel, poivre, muscade et ajouter le jaune d'oeuf. Débarrasser.

### 2. Préparation des blettes

- ▶ Laver puis séparer le vert de la cote des blettes. Tailler en tronçon les côtes, éplucher au couteau et réserver dans une eau glacée.
- ▶ Faire cuire 1 min les feuilles et 3 min les côtes dans une eau salée.
- ▶ Refroidir dans une eau glacée, égoutter puis émincer le tout. Ajouter les blettes à la béchamel et réserver au frais.

### 3. Préparation de la sauce tomate

- ▶ Mettre l'huile d'olive, les tomates et la carotte coupées, le thym, le laurier, l'ail et les feuilles d'origan concassées dans une casserole et ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomate.
- ▶ Cuire à couvert avec une pincée de gros sel pendant 10 min, puis sans couvercle pendant 30 min en ajoutant des queues d'origan.
- ▶ Passer au chinois jusqu'à la texture désirée.

### 4. Montage et cuisson

- ▶ Dans un plat à gratin beurré, réaliser le montage comme suit :  
Pâte à lasagne – Béchamel – Pâte à lasagne – Sauce tomate  
Et recommencer en finissant par une couche de béchamel pour coloration.
- ▶ Cuire 25 à 30 min à 200°C. Servir à la sortie du four.