

Lasagne *pura vida*

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 60 minutes

Cuisson : –

Rendement : 8 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Courgettes moyennes	2 ou 3	2 ou 3	Avec une mandoline, couper les courgettes sur toute la longueur en tranches très fines ($\frac{1}{16}$ de pouce / 2 mm) pour former des « pâtes à lasagne ». Dans le fond d'un plat à gratin de 8 po x 8 po (20 cm x 20 cm), déposer une couche de « pâtes de courgettes » composée de 2 ou 3 épaisseurs de fines lamelles assemblées le plus hermétiquement possible.
Sauce aux tomates séchées	600 g	2 1/2 tasses	Garnir de sauce aux tomates séchées. (Voir recette en page 11)
Basilic frais	10 g	1/2 tasse	
Fromage ricotta de macadamia	160 g	2/3 tasse	(Voir recette en page 12)
Crumesan	15 ml	1 c. à soupe	(Voir recette en page 12)
Persil	15 ml	1 c. à soupe	Continuer à monter la lasagne en alternant une couche de courgettes, 160 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sauce aux tomates séchées, une couche de basilic frais, une couche de courgettes, une couche de fromage ricotta de macadamia (mêlé à 1/2 c. à soupe d'eau s'il est trop difficile à étaler), une couche de courgettes puis toute la sauce aux tomates séchées restante. Saupoudrer de persil haché. Couper soigneusement avec un couteau bien affûté et saupoudrer chaque portion de crumesan. Se conserve 5 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.