LASAGNES DE LÉGUMES D'AUTOMNE

CARNET DE RECETTES | NOVEMBRE 22

6	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
45 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 6 feuilles de lasagnes
- 2 betteraves rouges cuites
- 100 gr d'épinards
- 150 gr de ricotta
- 80 gr de champignons
- 2 boules de mozzarella
- 100 gr de crème fraîche
- Du sel et du poivre du moulin

LA RECETTE

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Découpez les betteraves et la mozzarella en tranches avec le santoku Gen Kyocera.
3. Dans un saladier, mélangez les épinards et la ricotta.
4. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera.
5. Versez un peu de crème fraîche dans le fond d'un plat à four, ajoutez une feuille de lasagne puis épar pillez les champignons.
6. Couvrez d'une feuille de lasagne puis ajoutez une couche d'épinards et de ricotta.
7. Couvrez d'une nouvelle feuille de lasagne.
8. Versez à nouveau de la crème fraîche et disposez les tranches de betterave.
9. Superposez d'une nouvelle feuille de lasagne puis versez le reste de la crème fraîche.
10. Déposez le restant de tranches de betterave puis couvrez de la dernière feuille de lasagne.
11. Pour finir, déposez les tranches de mozzarella sur le dessus.

VOS USTENSILES

- **1 grand couteau santoku Gen Kyocera** à lame en céramique de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- **1 moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

12. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera. Enfournez 25 minutes.

Dégustez chaud !

Privilégiez pour cette succulente recette de saison, un vin blanc, un Crozes Hermitage, par exemple. À consommer avec modération !

Contact presse : KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2022 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.