



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 12 feuilles de lasagne précuites
- 200 gr de pancetta en fines tranches
- 500 gr de champignons frais
- 250 gr de ricotta
- 40 gr de parmesan fraîchement râpé
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail pressée
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de persil plat haché
- sel et poivre

LASAGNE CHAMPIGNONS PANCETTA & RICOTTA

Préparation :

1. Brossez les champignons, découpez-les en morceaux ou lamelles. Découpez grossièrement les tranches de pancetta.
2. Faites rissoler l'oignon émincé et l'ail pressé dans une grande poêle avec la cuillère d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et ensuite la pancetta. Poursuivez la cuisson 10 min. en remuant.
3. Versez la crème fraîche, le persil haché et du poivre. Laissez mijoter 2 min.
4. D'autre part, écrasez la ricotta à la fourchette dans un petit poêlon, ajoutez le lait et faites chauffer doucement en mélangeant au fouet. Salez et poivrez.
5. Prenez un plat à four rectangulaire, étalez-y un peu de sauce à la ricotta et déposez par-dessus 3 feuilles de lasagne, côté à côté. Recouvrez avec le tiers de la préparation aux champignons ; assurez-vous que les lasagnes soient mouillées de sauce à la crème.
6. Recommencez l'opération encore 2 fois, puis terminez par une couche de lasagnes. Recouvrez avec le restant de la sauce à la ricotta et saupoudrez de parmesan râpé.
7. Faites cuire 25 min. à four chaud (préchauffé sur th.6, 180°C).
7. Servez aussitôt et accompagnez d'une salade de mâche et de quelques cerneaux de noix.

Conseil vin : un rouge assez riche mais non dépourvu d'acidité sera bon pour cette lasagne à la pancetta. Ex : Farnese, Sangiovese daunia (Abruzzo).