



Lasagnes aux asperges vertes



Ingrédients

400 g d'asperges vertes
1 gousse d'ail
100 g de fromage à pâte dure
70 g de roquette
2 branches de céleri
120 g de pistaches non salées
400 g de mascarpone
250 g de feuilles de lasagnes
1 citron
huile d'olive
sel et poivre

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



1 heure

Préparation

1. Préchauffer le four à 185°C.
2. Casser les bases ligneuses des asperges vertes et les peler légèrement.
3. Faire cuire les asperges à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*.
Eplucher et presser l'ail. Râper le fromage.
4. Réaliser un pesto en mixant finement l'ail avec 40 g de roquette, le céleri, 70 g de pistaches décortiquées, 70 g de fromage et 7cl d'huile d'olive.
5. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre.
6. Hacher finement les pistaches restantes.
7. Dans un plat de cuisson huilé, déposer une couche de mascarpone, quelques cuillères de pesto, une couche de lasagnes et une couche d'asperges, terminer par une nouvelle couche de lasagnes.
8. Répéter l'opération et terminer par une couche de pesto et le reste de pistaches et de fromage.
9. Faire cuire 30 min à four chaud.
10. Garnir avec la roquette restante au moment de servir.