



Partager | S'inspirer | Découvrir

## Rouleaux de lasagnes épinards et ricotta

Parmi les favoris de mes enfants cette année, ces rouleaux de lasagnes sont simples et rapides à préparer. Je privilégie les lasagnes fraîches du commerce pour sauver du temps, mais on pourrait aussi utiliser des lasagnes sèches cuites et refroidies.

Donne environ 6 portions.

### Ingrédients

Lasagnes fraîches coupées en deux sur la longueur (8-10 lasagnes)

1 contenant de ricotta

4 tasses d'épinards lavés et hachés grossièrement

½ tasse de basilic frais haché (ou une grosse cuillerée à thé de pesto de basilic)

3 c. à soupe de tomates séchées hachées (préférez celles qui sont conservées dans l'huile)

Poivre du moulin

Sel

Fromage râpé au choix pour gratiner

Pour la sauce :

Sauce tomate maison ou du commerce

### Étapes

1. Mélanger la ricotta, les épinards, le basilic et les tomates séchées
2. Saler et poivrer au goût
3. Étendre le mélange de ricotta sur toute la longueur des lasagnes et rouler
4. Déposer dans un plat allant au four
5. Recouvrir de sauce tomate et de fromage râpé
6. Mettre au four à 375F environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les lasagnes fraîches soient tendres (une vingtaine de minutes si vous avez utilisé des lasagnes sèches cuites)

Servir avec une belle salade verte aux pignons.

### VARIANTES

Pour les amateurs de «sauce rosée» :

- Préparer une béchamel au fromage et en recouvrir les rouleaux de lasagne;
- Verser un peu de sauce tomate maison ou du commerce par-dessus

Pour une version «carnivore» :

- Ajouter au mélange de ricotta une tasse de poulet cuit haché ou de canard confit (équivalent de deux petites cuisses).