

Rouleaux de ricotta au basilic et tomates séchées

Préparation 15 mn

Cuisson 3-4 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 feuilles de lasagnes fraîches

500 g de ricotta

10 brins de basilic

3-4 tomates suivant leur taille

1 concombre

80 g d'olives noires

Tomates séchées (je n'ai pas quantifié)

2 dl d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Faire cuire les feuilles de lasagnes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 3 à 4 mn, vérifier la cuisson, les égoutter et les mettre dans un grand plat rectangulaire en les arrosant immédiatement d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas entre elles. Les laisser refroidir. Dénoyer les olives et les couper en petits dés. Faire également des dés de tomates séchées en quantité suffisante pour la quantité de ricotta.

Mettre la ricotta dans un saladier et lui ajouter les olives et les tomates séchées, 3 c à s d'huile d'olive, sel et poivre, bien mélanger.

Épépiner les tomates et les couper en petits dés. Les mettre dans un saladier avec 3 c à s d'huile d'olive, sel et poivre.

Ciseler le basilic et en ajouter 1 c à s aux tomates, mélanger et réserver.

Étaler un rectangle de lasagne sur le plan de travail, mettre une grosse c à s de ricotta en cordon le long du bord le plus long et former un rouleau. Faire ainsi avec toutes les feuilles de lasagnes.

Les rouler ensuite dans le basilic ciselé et couper chaque rouleau en 3 en biseau. Les mettre dans un plat creux et les arroser d'huile d'olive. Réserver au frais.

Couper le concombre en longs bâtonnets comme des spaghetti soit avec une mandoline, soit avec un couteau spécial julienne, sans l'éplucher. L'assaisonner avec 2 c à s d'huile d'olive et le vinaigre balsamique, sel et poivre.

Disposer les spaghetti de concombre en lit sur les assiettes de service, poser les rouleaux de ricotta et décorer avec la sauce aux tomates.