

Lasagnes au rouget

Compotée de légumes du soleil et ricotta au pesto



Pour 2 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Lasagnes :

- 2 feuilles à lasagne (sans précuisson)
- 4 petits filets de rouget
- 80 g de ricotta
- 1 c à soupe de pesto
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à dessert d'huile (pour la cuisson des feuilles de lasagne)
- 1 c à café de jus de citron
- 1 c à dessert de gros sel

Compotée de légumes :

- 1 petite courgette
- 2 tomates
- 4 olives noires
- 1 petit oignon (ou 1/2 selon la grosseur)
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à dessert d'origan
- 1 c à dessert de vinaigre balsamique
- 3 feuilles de basilic
- 1 c à café de sucre semoule
- Sel
- Poivre

Salade de roquette :

- 60 g de roquette
- 8 tomates séchées marinées
- 1 c à dessert de vinaigre balsamique
- 3 c à dessert d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Déco :

- 2 feuilles de basilic
- 1 rondelle de citron

Préparez la compotée de légumes : Coupez la courgette en petits dés (brunoise). Émincez les olives. Pelez les tomates. *Pour faciliter l'épluchage vous pouvez les tremper 2 minutes dans l'eau bouillante.* Épépinez-les et coupez-les en petits dés. Émincez l'oignon et la gousse d'ail. Hachez les feuilles de basilic.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites cuire 2 minutes à feu moyen en mélangeant. Ajoutez les dés de courgette et laissez cuire 2 minutes à feu moyen toujours en mélangeant. Ajoutez les olives noires et les dés de tomate, l'origan, le sucre, le sel et le poivre. Laissez cuire 10 minutes à feu doux sans couvrir en mélangeant souvent.

Réservez dans un saladier et incorporez le vinaigre balsamique et le basilic. Mélangez.

Préparez les lasagnes : Faites bouillir une casserole d'eau additionnée d'huile et de gros sel. A ébullition, immergez les feuilles de lasagne pendant 3 minutes. Égouttez et réservez sur une assiette.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les filets de rouget et laissez cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Assaisonnez de quelques gouttes de citron (1 c à café) et réservez.

Préparez la salade de roquette : Dans un saladier, mélangez le vinaigre balsamique avec du sel et du poivre. Émulsionnez avec l'huile d'olive. Ajoutez la roquette et mélangez le tout.

Dans un petit récipient, mélangez la ricotta et le pesto.

Coupez les feuilles de lasagnes en deux parties.

Montage : Au centre d'une assiette, disposez un peu de salade de roquette. Posez une portion de feuille de lasagne. Badigeonnez la surface de la pâte avec le mélange ricotta/pesto. Recouvrez de compotée de légumes. Disposez 1 filet de rouget coupé en 3 ou 4 portions. Recouvrez d'une autre portion de lasagne. Badigeonnez de mélange ricotta/pesto. Enfin, disposez un filet de rouget entier et une feuille de basilic et une rondelle de citron coupée en deux pour la déco.

Répartissez les tomates séchées marinées.

Servez immédiatement, les rougets seront alors encore tièdes.