

Lasagnes végétarienne avec du radicchio

- 250 g de pâte sèche pour lasagnes
- 2 pieds de radicchio de Trévise
- 80 g de fromage râpé
- 4 dl de crème fraîche
- 700 g de tomates
- 1 cuillère à café rase de sel
- Cannelle en poudre (2 pincées)
- Beurre

Coupez le radicchio en lanières pas trop fines, lavez-le soigneusement et séchez-le.

Dans un grand bol, mélangez la crème, la pulpe des tomates, le sel et la cannelle. Remuez bien le tout, puis ajoutez le radicchio et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Beurrez un plat à gratin.

Versez une couche du mélange préparé au fond du plat, puis recouvrez d'une couche de pâte pour lasagnes. Continuez à alterner les couches, en terminant par le mélange et en ajoutant une généreuse couche de fromage râpé.

Préchauffez le four à 210 °C. Couvrez le plat avec une feuille d'aluminium et faites cuire les lasagnes au four en mode statique (non ventilé) pendant 50 minutes.

Après 50 minutes, éteignez le four, retirez la feuille d'aluminium et laissez reposer les lasagnes dans le four éteint pendant encore 10 minutes.

Conseil: Il est important de commencer et de finir par une couche de mélange afin d'éviter que les lasagnes ne collent au fond ou ne brûlent en surface.



Qu'est-ce que le radicchio?

Le radicchio de Trévise n'est pas une laitue, mais une variété de chicorée. Il appartient à la famille des Asteraceae, la même que celle de la laitue, mais il diffère par ses caractéristiques et son goût. C'est un légume à la saveur légèrement amère, avec des feuilles de couleur rouge foncé ou violacée et des nervures blanches.

Il est souvent considéré comme une salade car il est utilisé cru dans de nombreuses préparations, mais il peut aussi être cuit, grillé ou ajouté à divers plats.

