

LASAGNE DE BASELLE ?

Niveau
Facile

Temps
35 minutes

Pour
2 personnes

Ingrédients

- 20 feuilles de baselle
- 50 g de fromage frais
- 4 branche de persil
- 50 g de poisson de votre choix
- 7 feuilles de lasagnes
- 1 rhizome de gingembre
- 1/2 citron vert

Sources : Les feuilles comestibles du Pacifique



LES ÉTAPES

- Séparez les feuilles de baselle de la tige.
- Emincez le rhizome de gingembre et le persil.
- Dans un saladier, versez le fromage frais. Ajoutez le gingembre, le persil et le jus de citron vert. Salez, poivrez et mélangez.
- Dans un plat à gratin, déposez en 3 couches successives : les feuilles de lasagnes, la préparation à base de fromage, les feuilles de baselle, l'émincé de poisson, le sel, le poivre.
- Laissez au four 25 minutes à 180°C.