

LA RECETTE du LUNDI



lasagnes froide à la mortadelle, ricotta et pesto de pistache

plat



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

- 80 à 90 g de pistaches entières non salées
- 9 cuillères à soupe d'huile d'olive Liokarpi
- 3 cuillères à soupe d'huile de pistache
- Quelques tours de poivre blanc Malabar
- Une petite pincée de fleur de sel, si nécessaire

Ingrédients frais

- 9 grandes feuilles de lasagne fraîches, ou 12 à 15 si elles sont petites
- 180 à 225 g de mortadelle tranchée finement
- 3 burratas de 125 g, ou environ 375 g de stracciatella
- 50 à 60 g de parmesan râpé
- 3 petites gousses d'ail



Pour 3 personnes



PRÉPARATION :



1. Réserve une petite poignée de pistaches pour la finition, puis concasse-les grossièrement.
2. Prépare le pesto en mixant le reste des pistaches avec l'ail, une partie du parmesan et quelques tours de poivre blanc Malabar.
3. Verse progressivement l'huile d'olive et l'huile de pistache, puis mixe jusqu'à obtenir un pesto crémeux, mais encore légèrement texturé. Goûte avant d'ajouter éventuellement une petite pincée de fleur de sel, car la mortadelle et le parmesan sont déjà salés.
4. Fais cuire les feuilles de lasagne al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Pour des feuilles fraîches, 30 secondes à 1 minute suffisent généralement (et sinon plutôt 4/5min)
5. Égoutte-les délicatement, puis dépose-les à plat sur une planche ou un linge propre afin qu'elles refroidissent sans se coller.
6. Dépose une première feuille de lasagne dans chaque assiette. Ajoute de la burrata ou de la stracciatella, un peu de pesto de pistache et quelques tranches de mortadelle. Continue le dressage en alternant les feuilles de lasagne et les mêmes ingrédients.
7. Termine en ajoutant du parmesan râpé sur le dessus, les pistaches préalablement concassées, quelques tours de poivre blanc Malabar et un léger filet d'huile d'olive.

