

Lasagnes au séré et aux raisinets

Préparation: env. 25 min
Cuisson au four: env. 30 min
pour un large plat à gratin d'env. 3 litres, graissé

- 500 g de séré mi-gras
3 œufs
150 g de sucre
3 c. à soupe de semoule de blé dur
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
- bien mélanger le tout dans une terrine
- 300 g de raisinets
8 feuilles de menthe,
en fines lanières
- mélanger
- 2 abaisses rectangulaires de pâte
fraîche (d'env. 56 × 16 cm)
- en largeur, couper chacune en 8 lanières

Disposition dans le plat: disposer 4 lanières de pâte dans le plat graissé en les faisant se chevaucher légèrement. Y répartir $\frac{1}{4}$ de la masse au séré et des raisinets. Répéter l'opération 3 fois, terminer par les raisinets.

Cuisson: env. 30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C, laisser tiédir.

un peu de sucre glace saupoudrer, servir sans attendre

Suggestions

- Remplacer les raisinets par d'autres baies (p. ex. myrtilles ou mûres).
- Remplacer la pâte fraîche par env. 12 feuilles de lasagne (cuites sans sel env. 7 min dans de l'eau bouillante).

Préparation à l'avance: préparer les lasagnes $\frac{1}{2}$ jour à l'avance sans les cuire, couvrir et mettre au frais. Ne pas préchauffer le four, la cuisson se prolonge d'env. 5 min.

Par personne: lipides 12 g, protéines 27 g, hydrates de carbone 89 g, 2456 kJ (587 kcal)

