

Lasagnes au poulet, ricotta et tomates

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- Feuilles de lasagnes
- 750 g de poulet
- 400 g de ricotta
- 30 cl de crème
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 100 g de gruyère
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Couper le poulet en morceaux, les tomates en petits dés et hacher l'ail. Ciseler le basilic.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'ail et le poulet. Ajouter les tomates, la crème et le basilic. Saler, poivrer.

Etape 4

Dans un récipient, battre la ricotta jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.

Etape 5

Prendre un plat, huiler légèrement le fond et déposer des feuilles de lasagnes. Verser une couche de la préparation au poulet, une couche de ricotta puis une couche de feuilles de lasagnes. Répéter l'opération en terminant par une couche de ricotta puis parsemer de gruyère râpé. Saler, poivrer.

Etape 6

Enfourner 40 minutes.