

LES LASAGNES

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de SoccApéro®
- 1 caviar d'aubergines
- De la ricotta
- Des champignons type girolles
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre
- Du parmesan

RECETTE

- 01. Les champignons :**
Dans une poêle bien chaude, faites revenir les champignons avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez.
- 02. La crème :**
Mélangez le pot de ricotta avec le pot de caviar d'aubergines. Salez et poivrez, réservez.
- 03. Les lasagnes :**
Préparez vos galettes avec la bouteille de SoccApéro®. Dans une poêle à crêpes, réaliser 4 galettes pas trop épaisses et réservez.
- 04. Le montage :**
Sur la première galette de socca, étalez généreusement le mélange ricotta caviar d'aubergines. Ajoutez quelques cuillères de champignons poêlés et un peu de parmesan.
Recouvrez avec la deuxième galette et recommencez le processus jusqu'à la dernière galette qui viendra recouvrir les lasagnes. Parsemez de parmesan et dégustez aussitôt !

LA SUGGESTION DU CHEF

On peut remplacer les champignons par de la ratatouille et le caviar d'aubergines par de la tapenade ...

