



MONDADORI

C'est notre légume préféré après la pomme de terre et elles sont au top de leur goût en septembre. Deux bonnes raisons de profiter de leur fruité extrême grâce à ces recettes qui concentrent leur saveur!

# Tomates passion

## Lasagnes légères au chèvre

### Pour 4 personnes

- 250 g de chèvre frais • 12 feuilles de lasagne
- 4 tomates • 1 grosse poignée de roquette
- Jus de citron • Huile d'olive

**1** Plongez les lasagnes 5 min dans une marmite d'eau bouillante salée. Egouttez, étendez-les sur un linge. Ebouillantez les tomates 30 s, pelez, épépinez, coupez-les en dés.

**2** Huilez une plaque anti-adhésive; couchez-y 4 lasagnes. Semez dessus 1/3 de la roquette ciselée, 1/3 de la tomate et 1/3 du chèvre émietté. Salez peu, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de citron. Formez ainsi 4 millefeuilles de 3 lasagnes superposées.

**3** Pour servir. Préchauffez le four à 180 °C (th. 4). Enfouez la plaque 15 min avant de servir. Servez chaud pour savourer chaud-tiède.

### Le vin

*Le rosé vin de pays d'Oc Domaine des Oliviers 2003, au nez bien fruité mais pas envahissant, rond, léger et nerveux en bouche, se sert frais (9-10 °C) avec ces lasagnes et avec les crudités, légumes cuits méditerranéens, grillades et salades pas trop vinaigrées. Sur place: 4 €. Infos, VPC (port en sus): domaine Roux, 21190 Saint-Aubin (tél.: 03 80 21 32 92); ou Château de Saint-Sériès, impasse du Cantouna, 34400 Saint-Sériès (tél.: 04 67 86 09 29).*