Lasagnes aux fruits

02/04/2013 à 11h54

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- Des lasagnes préalablement cuites *al dente* et égouttées
- 1 orange
- 1 pomme
- Mascarpone
- Crème fraîche
- Sucre glace
- Menthe fraîche
- Cassonade
- Cannelle
- Glace vanille

Préparation :

- Beurrez un moule à cake de 25 cm de long. Etalez une couche de lasagnes, sans trop monter sur les bords ;
- Pelez, puis coupez une orange en rondelles, et coupez ces dernières en 2. Disposez-les dans le fond sur la 1ère couche de lasagnes. Ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche ;
- Couvrez d'une seconde couche de lasagnes, toujours sans trop monter sur les bords. Versez le mélange mascarpone/crème fraîche auquel vous aurez ajouté du sucre glace. Couvrez d'une autre couche de lasagnes ;
- Saupoudrez de cassonade et de cannelle râpée. Mettez à four chaud (210°C, thermostat 7) pendant 30 minutes.

L'astuce du chef :

A servir chaud et à déguster avec de la glace à la vanille.