

Bleu des Causses et pommes en lasagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage : •125 g de [Bleu des Causses](#) AOC

- 2 grosses pommes (plutôt acides)
- 100 g de pignons de pin
- une boîte de lasagnes (sans pré-cuisson)
- 20 cl de crème liquide légère
- quelques pincées de cannelle en poudre
- beurre sel

Préparation

Couper les pommes en cubes, les faire revenir 5 mn dans un peu de beurre.

En même temps, faire griller les pignons dans une autre poêle sans gras.

Couper le Bleu en morceaux assez minces (il faut qu'il s'intercalent entre les lasagnes !).

Saupoudrer la cannelle dans la crème et faire chauffer 3 mn pour bien mélanger. Saler.

Beurrer un plat long et rectangulaire.

Poser une lasagne (il faut que le fond du plat soit recouvert) puis parsemer de morceaux de pommes, de fromage et de quelques pignons. Ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de garniture.

Terminer par une lasagne. Recouvrir de la crème à la cannelle.

Enfourner 35 à 45 mn à 180°C .

Il faut vérifier régulièrement la cuisson et rallonger la crème avec un peu de lait si les lasagnes sèchent (surtout au-dessus).

Manger très chaud avec une salade de mâche.