



# LASAGNES D'ÉTÉ

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

3CS d'huile d'olive  
1 citron jaune  
2 boules de mozzarella  
8 feuilles de lasagne  
8 feuilles de romaine  
2 avocats  
2 pêches  
basilic

Mélanger l'huile d'olive, le zeste râpé d'1/2 citron, le jus du citron entier, sel et poivre. Trancher les boules de mozza et les faire mariner dans la vinaigrette. Cuire les feuilles de lasagnes et les égoutter. Les couper en carré. Couper en carré les feuilles de romaine. Emincer les avocats et les pêches. Superposer lasagne, romaine, avocat, pêche et mozza. Recommencer 2 fois. Ciseler du basilic. Arroser de la marinade. Déguster.