

Lasagnes de légumes d'été

De bonnes lasagnes préparées avec des légumes d'été, pour les friands de courgettes, tomates et autres aubergines poêlées ... ou les plus récalcitrants qui se régaleront !

Ingrédients : Pour 4 personnes

Pour la sauce tomate

- * 4 tomates
- * 2 échalotes
- * 1 gousse d'ail
- * 30 cl de crème

Pour les lasagnes

- * 400 g de feuilles de lasagnes
- * 2 aubergines
- * 3 courgettes
- * 1 échalote
- * 1 gousse d'ail
- * 100 g de parmesan
- * Sel, poivre
- * Huile d'olive



Préparation : 30 minutes Cuisson : 30 minutes

Coupez les aubergines en tranches de 2 à 3 mm et faites-les dégorger dans une passoire en les salant pendant 20 min.

Préchauffez le four à 210°C.

Pelez les tomates, puis concassez-les en petits dés.

Dans une poêle, faites fondre les échalotes et l'ail hachés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tomates, laissez cuire 5 minutes en remuant. Ajoutez alors la crème, mélangez et stoppez la cuisson. Réservez.

Rincez les aubergines puis coupez-les courgettes en tranches.

Faites revenir courgettes, aubergines, échalotes et ail dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, puis laissez fondre à feu doux en couvrant 10 minutes. Réservez.

Dans le fond du plat à lasagne, disposez une couche de sauce tomate.

Mettez une couche de lasagne, puis le mélange d'aubergines et de courgettes.

Recouvrez de lasagnes, puis d'aubergines et de courgettes, puis lasagnes et terminez en nappant tout le plat de sauce tomate.

Parsemez de parmesan/ gruyère et enfournez.