

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 1 h

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Moyen



Lasagnes aux légumes du soleil

> Préparation

- Faire la sauce tomate. Emincer finement l'ail et l'oignon et faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter un fond de vin blanc. Ajouter les herbes, puis les tomates concassées et le concentré de tomates. Ajouter 2 càc de sucre. Saler et poivrer. Laisser mijoter environ 1 h à feu doux, avec un couvercle.
- Laver et couper les poivrons en lanières. Laver et couper en petits dés les aubergines et les courgettes.
- Dans une sauteuse, faire revenir les aubergines avec quelques cuillères d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Dans un plat à gratin, étaler de la sauce tomates. Déposer des feuilles de lasagnes, ensuite les aubergines, puis une autre couche de sauce tomates. Couvrir de feuilles de lasagnes.
- Dans la même sauteuse, faire cuire la viande hachée émiettée jusqu'à ce qu'elle soit bien asséchée. Saler et poivrer.
- Dans le plat, déposer la viande, puis les poivrons en lanières. Couvrir de feuilles de lasagnes.
- Dans la sauteuse, faire revenir les dés de courgettes avec un peu d'huile d'olive. Les déposer dans le plat. Recouvrir de la moitié de la sauce tomates restante. Recouvrir de feuilles de lasagnes.
- Terminer en couvrant de sauce restante puis de fromage râpé.
- Recouvrir de noisettes de beurre, et enfourner 35 mn.

Ingrédients

- 3 courgettes
- 2 aubergines
- 2 boîtes de tomates concassées
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- 2 poivrons rouges
- 3 gousses d'ail
- un peu de vin blanc
- herbes de Provence
- sucre
- sel, poivre
- huile d'olive
- 400 g de viande hachée
- 15 feuilles de lasagnes sèches