

## LASAGNES AUX LÉGUMES

Plat excellent et raffiné différent de la lasagne bolognaise qui plaît aux convives !

**4.8/5**

30 votes

Cuisson :

45 minutes

Attente :

1 heure

Difficulté :

Coût :

Bon marché

[Lasagnes saumon et poirea... \(1/18\)](#)

[\(3/18\) Lasagnes de citrouille au...](#)

La selection des chefs



Lasagnes aux  
courgettes et au  
ch...



Lasagnes de  
légumes...

### VIDÉOS

[Dès de tomates](#)

[Monder une tomate](#)

[Eplucher une aubergine](#)

## INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

2 aubergines

2 courgettes

6 tomates

Feuilles de lasagne précuites

1 échalote

2 gousses d'ail

1 petit tetra-pack de crème fraîche

Fromage râpé

Sel, poivre, basilic, herbes de Provence

## PREPARATION

**1**

Coupez les aubergines en rondelles. Posez-les dans une passoire, saupoudrez-les de sel et faites égoutter environ 1 heure.

**2**

Pour la sauce : pelez et hachez l'échalote et l'ail. Faites-les revenir avec du beurre (ou de l'huile d'olive) dans une casserole. Coupez les tomates en morceaux et ajoutez-les. Mettez sel, poivre et herbes de Provence. Faites mijoter 15 minutes à feu moyen. Ensuite, hors du feu, ajoutez la crème fraîche.

**3**

Coupez les courgettes en rondelles et faites-les rissoler avec du beurre (ou de l'huile d'olive) dans une casserole.

**4**

Séchez les tranches d'aubergines avec du papier absorbant. Faites rissoler les aubergines avec du beurre (ou de l'huile d'olive). Elles peuvent être mises dans la même casserole que les courgettes.

**5**

Préchauffez le four à 220°C.

**6**

Beurrez entièrement un plat pyrex, y compris les côtés.

Tapissez le plat d'un peu de sauce tomate. Puis montez la lasagne en

couches :

- lasagne
- courgettes
- aubergines
- fromage râpé
- sauce tomate
- lasagne
- courgettes...

Terminez par la sauce tomate et saupoudrez de fromage râpé.

7

Cuire 30 minutes au four à 220°C.

Vous jetez votre ballon quand il est dégonflé ?  
**Evidemment NON !**



Pour vos cartouches d'imprimante,  
**c'est pareil : rechargez-les**  
chez **Cartridge World**.



**Cartridge World**  
LE BON PLAN

Guy Roux fait son coming out écologique ! Retrouvez-le sur [lebonplancartouche.fr](http://lebonplancartouche.fr) ▶