

6 décembre 2007

Lasagnes aux courgettes et à la crème au goat brie cheese



(pour 4)

*12 feuilles de lasagnes
6 courgettes
8 tranches de jambon (je préfère du jambon de Parme)
20 cl de crème liquide allégée
20 cl de lait écrémé
1 camembert (j'ai mis du goat brie cheese)
muscade
sel, poivre*

Coupez les courgettes en lanières (à l'économe pour moi) et faites-les cuire à la vapeur 8 à 10 minutes en les gardant fermes (j'ai effectuée cette opération au micro-ondes dans un plat recouvert d'un papier film percé). Salez, poivrez.

Préchauffez le four à 210 °C.

Otez la croûte du camembert et coupez-le en petits cubes. Coupez le jambon en lanières.

Portez le lait et la crème à frémissements puis ajoutez le camembert, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade. Remuez sur feu doux jusqu'à ce que le camembert soit fondu.

Tapissez un plat à gratin beurré de feuilles de lasagnes. Alternez ensuite les couches de jambon, courgettes, crème et lasagnes. Terminez par les lasagnes recouvertes de crème. Parsemez de des de beurre et enfournez pour 35 minutes.