

Lasagnes estivales au chèvre



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

- 8 à 10 feuilles de lasagnes (sans pré-cuisson)
- 100 g de chèvre frais
- Emmental ou mozzarella
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Aubergines grillées :

- 2 aubergines
- 600 g de coulis de tomates
- Gros sel
- Huile d'olive
- Poivre

Poêlée de légumes :

- 2 poivron (1 vert + 1 rouge)
- 1 petite courgette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à café de mélange Pharaon Dukkah

Préparez les aubergines grillées : Coupez les aubergines en rondelles épaisses.

Placez les rondelles sur un plateau. Parsemez-les de gros sel et laissez égoutter 30 à 40 minutes.

Préchauffez le four à 180° (160° C pour moi). Si vous avez une position rôtisserie, c'est le moment de l'utiliser.

Vaporisez les rondelles d'aubergine d'huile d'olive.

Glissez au four pour 10 minutes, puis retournez les rondelles et poursuivez la cuisson encore 10 minutes. Poivrez et réservez.

Préparez la poêlée de légumes : Émincez l'oignon. Coupez la courgette et les poivrons en petits morceaux. Faites chauffer 2 c à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon et les poivrons et faites suer à feu vif pendant 5 minutes en mélangeant souvent. Ajoutez la courgette. Salez et poivrez. Parfumez avec le mélange des herbes de Provence, d'autres épices de votre choix. *Pour ma part, j'ai utilisé le mélange Pharaon Dukkah.* Laissez cuire encore 5 minutes. Versez 20 cl de coulis de tomates et poursuivez la cuisson 5 minutes à feu moyen. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Placez deux feuilles de lasagnes dans le fond d'un plat assez profond. *Si vous utilisez un grand plat, prévoyez peut-être plus de feuilles de lasagne.* Recouvrez d'une couche de poêlée de légumes.

Répartissez les rondelles d'aubergine. Parsemez d'une partie de fromage de chèvre. Recouvrez d'un peu de coulis de tomates.

Placez 2 feuilles de lasagnes. Renouvelez l'opération précédente avec une couche de poêlée de légumes, rondelles d'aubergine, coulis de tomates et chèvre.

Finissez par 2 feuilles de lasagne, du coulis de tomates et de l'emmental ou mozzarella ou les un peu des deux.

Glissez au four pour 25 minutes.