



LASAGNES D'ETE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 45 mn (20 + 25)

Pour 6 personnes:

1 paquet de lasagnes fraîches ou sèches
1 poivron jaune
1 aubergine
6 petits oignons
20 cl de sauce tomate (maison ou en pot)
4 tranches de jambon blanc
10 rondelles de chorizo
100 g de jambon cru
2 càs de ricotta ou de crème fraîche
1 mozzarella de bufflonne
1 càc d'huile d'olive
Beurre pour le plat
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Les légumes:

Laver et tailler le poivron et l'aubergine en dés sans les éplucher. Émincer les oignons et les faire revenir doucement dans l'huile d'olive, ajouter les reste des légumes, remuer et les cuire pendant 5 minutes. Les couvrir de sauce tomate et laisser mijoter pendant ¼ d'heure. réserver.

La chair:

Hacher les viandes et les mélanger à la crème fraîche.

Les lasagnes:

Dans un plat à gratin beurré, poser une couche de pâte et la recouvrir d'une couche assez épaisse de légumes. Remettre des feuilles de lasagnes puis couvrir avec la viande en couche épaisse aussi. Terminer par des pâtes et des rondelles de mozzarella.
Enfourner pour une petite ½ heure.