

# Lasagne aubergines & courgettes

INSTRUCTIONS : pour 6 à 8 personnes, ce plat plaît toujours énormément. Avec un peu d'entraînement on arrive à la faire assez rapidement. Ultra pratique si vous recevez des amis et que vous n'avez pas envie de passer tout l'apéro dans votre cuisine.

## Instructions

1. Préchauffer le four à 170° sur chaleur tournante.
2. Sauce tomate : faites revenir l'ail dans de l'huile d'olive, ajoutez les tomates et la chair de tomate, le bouquet garni, sel, origan, poivre et laissez chauffer à feux doux.
3. Découpez les aubergines dans la longueur et les courgettes dans la largeur. Placez les tranches sur du papier cuisson, utilisez un pinceau pour étaler de l'huile d'olive sur les morceaux de légumes et enfournez pendant 10 à 20 minutes.
4. Préparez un grand plat et vous allez commencer à faire des couches : sauce tomate, courgette, aubergine, ricotta, jambon, pâte à lasagne jusqu'à ce que votre plat soit rempli. Terminez avec la mozzarella râpée par dessus.
5. Cuisez pendant 25 à 30 minutes.



## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Aubergines	3
Courgettes	2
Tomates fraîches ou concassées	800g
Jambon dégraissé	4 tranches
Gousses d'ail	2
Huile d'olive	Un peu
Feuilles lasagne fraîches	14/16 tranches
Chaire de tomate	Un peu
Ricotta	Un pot
Mozzarella râpée	Un sachet
Bouquet garni	1
Origan, sel, poivre	