Pâtes

Lasagnes aux légumes du soleil

1h30	25 min	1h05	0	554
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce tomate

1. Eplucher puis émincer l'oignon et l'ail à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
2. Ciseler le basilic à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.
3. Faire revenir doucement l'oignon et l'ail dans une cocotte avec de l'huile d'olive.
4. Verser le coulis de tomate et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Saler et poivrer puis ajouter les feuilles de basilic et le sucre.
6. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes.
7. Le sucre aide à faire perdre l'acidité de la sauce qui est due à la tomate.

Étape 2

Préparation de la crème à la ricotta

1. Râper le parmesan et réserver dans un bol.
2. Dans un bol, mélanger la ricotta avec une cuillère en bois, le parmesan et la crème fleurette. Saler et poivrer.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce tomate

- 800 ml **Coulis de tomates**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 10 feuille(s) **Basilic**
- 1 c. à café **Sucre roux**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème à la ricotta

- 250 g **Ricotta**
- 40 g **Parmesan**
- 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les légumes et les pâtes

- 12 **Feuilles de lasagne**
- 2 **Courgette**

Réserver.

Étape 3

Préparation des légumes

1. Laver et sécher les courgettes. Enlever le pédoncule et les détailler en fines rondelles avec le couteau éminceur. Laver et couper les extrémités des aubergines, les couper en fines rondelles avec le couteau éminceur.
2. Dans une sauteuse, verser un filet d'huile d'olive et la moitié du pesto. Monter le feu et faire revenir les rondelles de courgettes jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore al dente.
3. Saler et poivrer légèrement puis réserver.
4. Reproduire la même opération avec les aubergines et le reste du pesto.

Étape 4

Montage des lasagnes

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7) pendant 30 minutes.
2. Disposer une première couche de feuilles de lasagnes dans le plat préalablement huilé.
3. Verser la moité de la sauce tomate et l'étaler uniformément.
4. Recouvrir avec les rondelles d'aubergines grillées.
5. Disposer une seconde couche de feuilles de lasagnes et recouvrir avec la préparation à la ricotta.
6. Répartir dessus les rondelles de courgettes puis disposer la dernière couche de feuilles de lasagnes.
7. Étaler le reste de la sauce tomate puis râper le parmesan et le parsemer sur toute la surface du plat.
8. Mettre ensuite le plat au four pendant 35 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne un aspect gratiné.

Étape 5

Dressage

1. Ôter le plat du four. Découper les lasagnes en parts et servir de suite.

1 **Aubergine**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
120 g **Parmesan**
2 c. à café **Pesto**
1 **Sel**
1 **Poivre**