



Pâtes

Lasagnes aux aubergines parmesanes



2h10 **30 min** **40 min** **1h** **477**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à lasagnes

200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les aubergines parmesanes

800 g **Aubergine**
150 g **Parmesan**
20 cl **Crème allégée**

Ingrédients pour la sauce tomate

800 g **Tomate(s)
concassée(s)**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 c. à café **Piment
d'Espelette**
2 branche(s) **Thym**
2 feuille(s) **Laurier**

Étape 1

Préparation de la pâte à lasagnes

- 1 Sur le plan de travail, disposer la farine en fontaine.
- 2 Casser les oeufs et verser l'huile dans la fontaine.
- 3 Travailler du bout des doigts pour mélanger les ingrédients.
- 4 Quand le mélange est homogène, pétrir la pâte énergiquement pendant 10 minutes.
- 5 Enrouler la pâte dans un film alimentaire puis la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 6 Couper la pâte en 6 portions.
- 7 Abaisser chaque pâton au laminoir, d'abord avec l'écartement le plus grand des rouleaux, puis en les resserrant petit à petit afin d'obtenir des feuilles d'environ 1 mm d'épaisseur.
- 8 Laisser sécher les feuilles de pâte pendant quelques minutes sur un linge sec.

Étape 2

Cuisson des aubergines

- 1 Laver les aubergines, couper le pédoncule.
Les couper dans le sens de la longueur. en tranches

- 2 d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 3 Les cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
- 4 Les égoutter en les posant à plat sur un linge.

1 Sel

Étape 3

Préparation de la sauce tomate

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 2 Eplucher et hacher l'ail.
- 3 Dans une sauteuse, faire revenir l'ail et l'oignon avec l'huile d'olive et le piment d'Espelette pendant 3 minutes.
- 4 Ajouter la pulpe de tomate, le thym et le laurier. Saler légèrement.
- 5 Laisser mijoter pendant 10 minutes.

Étape 4

Préparation du plat de lasagnes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Râper le parmesan.
- 3 Répartir la moitié de la crème légère au fond du plat à gratin.
- 4 Couper des bandes de pâte de la longueur du plat, les disposer au fond en les faisant se chevaucher.
- 5 Répartir la moitié de la sauce tomate sur les feuilles de lasagnes.
- 6 Disposer la moitié des aubergines sur la sauce tomate.
- 7 Saupoudrer avec un tiers du parmesan râpé.
- 8 Recommencer l'opération, en commençant par les feuilles de lasagnes, puis en ajoutant la sauce tomate, les aubergines et 1/3 du parmesan.
- 9 Recouvrir les aubergines d'une couche de feuille de lasagnes.
- 10 Dans un bol, mélanger le reste de crème légère et le dernier tiers de parmesan râpé.
- 11 Napper le plat de crème au parmesan.
- 12 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Laisser tiédir pendant quelques minutes sur une grille.
- 2 Répartir les lasagnes dans les assiettes.