

Lasagnes crémeuses à la courgette

Recette pour 8 personnes

Sauce :

1 boîte de 400 g de tomates concassées
400 g de sauce tomate nature
1 C à café d'herbes de provence
1 C à café de sucre
2 gousses d'ail écrasées
1 oignon finement émincé
½ C à café de sel
¼ C à café de poivre

Garniture :

200 g fromage à la crème (type Saint-Morêt ou Philadelphia)
250 g de ricotta
3 C à soupe de basilic frais ciselé
½ C à café de sel (pour le mélange au fromage)
½ C à café de sel (pour les courgettes)
¼ C à café de poivre
4 courgettes (environ 25 cm de long)
2 gousses d'ail écrasées (avec un presse ail ou râpées)
1 C à café d'origan sec
12 feuilles de lasagne sèches
200 g de fromage râpé (type mozzarella)

Préparation

Coupe tes courgettes en 2, puis en tranche dans la longueur (1 à 2 mm d'épaisseur). Mets les dans un saladier, et ajoute le sel, mélange bien et laisse reposer.

Mélange sans battre le fromage à la crème, la ricotta, Le basilic, l'origan, le sel, le poivre et l'ail.

Émince finement ton oignon, et fais le revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré. Ajoute l'ail et remue bien pour ne pas le faire brûler. Ensuite ajoute tous les autres ingrédients de la sauce, et laisse mijoter doucement 10 minutes. Pendant ce temps, prépare un grand plat à gratin huilé, et préchauffe ton four à 190°C.

Assemblage :

Commence par mettre une petite louche de sauce au fond de ton plat, et tapisse de tranches de courgettes (ce n'est pas grave s'il y a de petits espaces vides). Ensuite tu vas alterner les couches comme suit :

4 feuilles de lasagnes / 1/3 de la préparation au fromage / 1 petite louche de tomate /
1/3 des courgettes en tranches / 1/3 du fromage râpé.

Si à la fin il te reste de la sauce, verse tout sur le dessus. Couvre ton gratin avec un morceau de papier cuisson, et enfourne pour 45 minutes. A la sortie du four, laisse reposer 10 minutes avant de servir.

