Lasagnes épinards courgette et sauge

Recette pour 8 personnes

Sauce :
1 boite 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
1 C à soupe d'huile d'olive
½ C à café de sel
¼ C à café de poivre

Garniture :
250 g de mascarpone
3 C à soupe d'eau ou de lait
1 C à café de sauge séchée
¾ C à café de sel (pour les épinards)
½ C à café de sel (pour les courgettes)
¼ C à café de poivre
2 courgettes
600 g d'épinards en branche décongelés (environ 480 g une fois bien essorés)
2 gousses d'ail écrasées (avec un presse ail ou râpées)
12 feuilles de lasagne sèches
200 g de fromage râpé (type mozzarella)

Préparation
Mélange le mascarpone, l'eau, l'ail, la sauge et le poivre. Divise ce mélange en 2.
Râpe tes courgettes (utilise les gros trous, pas les petits). Mets-les en attente. Essore tes courgettes en les pressant avec tes mains, et mélange avec la moitié du mascarpone et le sel.
Mets tes épinards dans une passoire, et presse-les pour faire sortir l'eau. Mélange l'autre moitié du mascarpone avec les épinards et le sel.

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.
Ensuite tu vas alterner les couches comme suit :

3 feuilles de lasagnes / ½ des courgettes / 1 petite louche de tomate / 50 g de mozzarella
3 feuilles de lasagnes / ½ des épinards / 1 petite louche de tomate / 50 g de mozzarella
3 feuilles de lasagnes / ½ des courgettes / 1 petite louche de tomate / 50 g de mozzarella
3 feuilles de lasagnes / ½ des épinards / 1 petite louche de tomate / 50 g de mozzarella
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.