



Cuisine et
dépendances

Lasagnes aux courgettes & ricotta



Une recette de lasagnes végétariennes que je fais souvent : entre les lasagnes, une couche de courgettes et une couche de ricotta et parmesan qui font toujours une bonne association.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 20 feuilles de lasagnes
- 3 à 4 courgettes
- 250 g de ricotta
- 1 œuf
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 1 oignon
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 75 g de parmesan râpé
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- herbes de Provence
- une dizaine de feuilles de basilic
- sel et poivre

Préparation :

Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée et faites cuire les lasagnes (deux à deux pour éviter qu'elles ne se collent entre elles) quelques minutes. Les laisser s'égoutter sur un torchon propre.

Laver les courgettes, couper les extrémités. Couper en fines rondelles Faire cuire les dans une

sauteuse avec un peu d'eau durant 10 minutes. Saler, poivrer et laisser tiédir.

Préparer la sauce tomate : dans une poêle, faire suer l'oignon haché finement dans une cuil à soupe d'huile. Rajouter les tomates, l'ail pilé et les herbes de Provence. Saler, poivrer et laisser mijoter doucement. Ajouter le concentré de tomates et les feuilles de basilic ciselées en fin de cuisson.

Mélanger la ricotta avec l'œuf et le parmesan râpé.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un plat à lasagnes, verser une couche de sauce tomate, puis alterner les couches de lasagnes , courgettes et ricotta. Répéter deux à trois fois l'opération jusqu'à remplir le plat aux 3/4. Finir par la sauce tomate.

Enfourner et faire gratiner pendant une trentaine de minutes.

Servir bien chaud.

Le 8 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/08/index.html>