

## Lasagnes de légumes à l'agneau

Préparation : 25 mn si vous prenez des légumes grillés surgelés autrement c'est beaucoup plus long

Cuisson : 50 mn ou plus si vous faites vos légumes grillés

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g d'agneau dans l'épaule

1,2 kg de légumes grillés en tranches ( courgettes, aubergines, poivrons )

4 oignons

3 gousses d'ail

70 cl de coulis de tomates

1 c à c de thym

2 feuilles de laurier

12 feuilles de basilic

100 g de parmesan fraîchement râpé

5 c à s d'huile d'olive ( plus si vous faites vos légumes grillés )

Sel et poivre du moulin

Décongeler le mélange de légumes grillés ou préparer les ( voir plus bas pour la préparation ).Peler et hacher les oignons et l'ail. Hacher l'agneau ( grosse grille au hachoir ou en mixant par impulsions )

Faire dorer les oignons avec 2 c à s d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter l'ail et la viande et cuire en écrasant avec une fourchette. Ajouter le coulis de tomates, le thym, le laurier, sel et poivre. Bien mélanger et cuire 15 mn environ sur feu moyen pour obtenir une sauce un peu épaisse.

Rincer et ciseler le basilic. Huiler un plat à gratin et disposer une couche de légumes grillés, recouvrir de sauce à l'agneau, puis de légumes. Parsemer de basilic entre chaque couche. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients. Saupoudrer de parmesan râpé et arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire à four préchauffé à 220° pendant 30 mn ( adapter en fonction du four ). Servir dès la sortie du four.

Pour les légumes grillés faire des tranches de 5 mm dans la longueur des courgettes et des aubergines. Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et les griller sur un grill en fonte ou les cuire au four. Pour les poivrons les mettre sur une plaque à four et les faire griller en les retournant de temps en temps. Les emballer dans du papier aluminium pendant quelques instants puis les sortir et retirer la peau et les graines. Couper de larges lanières.

Vin conseillé : un Gigondas rouge

Vous pouvez prendre des poivrons de différentes couleurs. Je vous conseille d'assaisonner chaque couche de légumes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>