

LASAGNE AUBERGINE COURGETTE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 sauteuse, 1 plat rectangulaire

Ingrédients :

2 courgettes*
1 aubergine*
1 oignon
huile d'olive
1 grosse boîte de tomate pelées**
du parmesan ou fromage râpé
feuilles de lasagnes
Sel poivre, ail, herbes de Provence

Préparation :

- 1 - Préparer une sauce tomate assez liquide en mixant une boîte de tomates pelées et assaisonner de sel, de poivre, d'ail et d'herbes de Provence.
- 2 - Laver les courgettes et les aubergines, les couper dans le sens de la longueur assez finement. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, puis les mettre sur du papier absorbant.
- 3 - Eplucher et couper finement l'oignon et le faire revenir à feu très doux.
- 4 - Dresser ensuite dans un plat à gratin rectangulaire : dans le fond du plat, verser de la sauce tomate, une couche de lasagne, une couche de courgettes, un peu d'oignon, une couche de lasagne, une couche d'aubergine et un peu d'oignon. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer en parsemant le parmesan ou le fromage râpé.
- 5 - Enfourner à 220°C (thermostat 7/8) pendant 25 min.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel

N'oubliez pas de rendre le grand sac et les petits sacs