

## LASAGNES AUX COURGETTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 55 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte, 1 sauteuse, 1 grand plat rectangulaire

### **Ingrédients :**

Lasagne  
3 courgettes  
600 gr de viande hachée  
1 oignon  
1 grosse boîte tomates pelées  
10 cl crème fraîche fluide  
Gruyère râpé  
Sel, poivre, ail, muscade, herbes de Provence, huile d'olive

### **Préparation :**

1 - Laver et couper les courgettes en fines rondelles. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée puis bien égoutter.  
2 - Eplucher et couper finement l'oignon, le faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, ajouter de l'ail puis la viande hachée. Faire revenir le tout 5 minutes.  
3 - Ajouter ensuite les tomates pelées écrasées, le sel, le poivre et les herbes de Provence, laisser réduire 5 minutes.  
4 - Dresser les lasagnes dans un grand plat rectangulaire. Commencer par les courgettes, ajouter un filet de crème fraîche, sel, poivre et muscade. Disposer les pâtes, ensuite la sauce, du gruyère, les pâtes, les courgettes avec crème fraîche, sel, poivre et muscade, les pâtes et une dernière couche de sauces et de gruyère. Enfournier à 190 ° pendant 30 minutes avec par-dessus une couche de papier aluminium puis le retirer et laisser dorer 10 minutes. Déguster bien chaud.