

## Lasagnes au céleri



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 1 h

*Au moment de servir, vous pouvez ajouter du parmesan !*

### Ingrédients

- feuilles de lasagne - précuites
- 2 branches de céleri
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 tomates
- 1 bocal de chair de tomate
- un peu de crème fraîche
- huile d'olive
- épices mix italien
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez et essuyez délicatement les légumes (céleri, courgette, tomates et aubergine).
- 2 Coupez-les en petits dés et faites-les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Ajoutez les épices, salez et poivrez. Couvrez, puis laissez mijoter 20 minutes à feu doux.
- 4 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 5 Dans le fond d'un plat à gratin badigeonné d'huile d'olive, placez une première couche de lasagnes, puis une couche de légumes. Réalisez ainsi trois étages et versez la chair des tomates en bocal. Terminez par un peu de crème fraîche sur l'ensemble.
- 6 Enfournez pour 40 minutes de cuisson en surveillant régulièrement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

