

Lasagnes aux poivrons, courgettes et aubergines



Lasagnes de légumes du jardin

Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 50 mn

Servez-les en accompagnement d'une viande.

Recette proposée par : Blog **Chez Française**

Ingrédients

- 3 courgettes
- 3 poivrons
- 2 aubergines
- 1 l de coulis de tomates
- 1 poignée de fèves - (facultatif)
- lasagnes - sèches
- 400 g de gruyère - râpé
- 100 g de parmesan
- 1 l de crème - liquide
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Commencez par préparer les légumes : faites griller les poivrons puis pelez-les, coupez les aubergines et les courgettes en larges tagliatelles et faites-les cuire à la vapeur, puis écossez les fèves et enlevez-leur la peau.
- 2 Dans un grand plat, versez un peu de crème, déposez les lasagnes, une couche de poivrons, une couche d'aubergines, une couche de courgettes, salez, poivrez et saupoudrez d'une pincée de parmesan.
- 3 Versez le coulis de tomates et un peu de crème, déposez à nouveau les lasagnes... jusqu'à épuisement du stock de légumes. Terminez par des lasagnes avec un peu de crème et parsemez de gruyère râpé.
- 4 Mettez au four pendant 45 minutes environ (cela dépend de la puissance de votre four).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

