

RECETTE DES LASAGNES A LA RATATOUILLE



INGREDIENTS

Pour 6 personnes
Feuilles de lasagnes
500 g de viande hachée de bonne qualité.
La ratatouille (environ 500g)
Oignons : 2 gros ou 3 petits
1 petit pot de crème liquide légère
75 g de parmesan ou emmenthal râpé
Basilic
Huile d'olive
Sel et poivre

COMMENT FAIRE

Epluchez et hachez les oignons. Faites-les suer à la poêle dans 1 c à s d'huile d'olive, 2 ou 3 mn.

Ajoutez la viande et laissez cuire 5 mn en remuant pour bien mélanger. Ajoutez sel, poivre et basilic ciselé.

Préchauffez le four à 210°.

Huilez légèrement un plat à gratin. Déposez la 1^{ère} couche de feuille de lasagne.

Couvrez avec une couche du mélange viande-oignons

Puis, la ratatouille en couche.

Répétez les couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une feuille de lasagne.

Par-dessus la dernière feuille, faites couler la crème liquide et parsemez de parmesan râpé.

Enfournez pendant 40 minutes en gardant la température du four à 210°.

Il est d'usage de déguster ce gratin plutôt tiède. Laissez votre plat refroidir quelques mn avant de le consommer.