

## Lasagnes aux aubergines et au poivron

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 30 min.

### Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 50 g de farine
- 45 cl de lait entier
- 15 cl de crème fraîche
- 1 c à café d'origan
- 200 g de jambon cru fumé
- 1 poivron jaune
- 2 aubergines
- Huile d'olive
- 400 g de lasagnes précuites
- 100 g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

### Recette :

- Faites cuire les feuilles de lasagne dans l'eau bouillante salée pendant le temps indiqué par le fabricant.
- Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et lait. Ajoutez la crème, l'origan, sel et poivre.
- Découpez les tranches de jambon en lamelles.
- Nettoyez le poivron, coupez-le en fines lamelles et ébouillantez-le pendant 5 minutes.
- Lavez et coupez une épluchure sur deux de les aubergines. Coupez-les ensuite en rondelles.
- Faites-les cuire à la poêle dans l'huile d'olive pendant quelques minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat en gratin et recouvrez le fond de lasagnes. Déposez ensuite les aubergines, le poivron et le jambon. Nappez de sauce béchamel et répétez l'opération en terminant par une couche de sauce.
- Saupoudrez de parmesan et faites cuire au four pendant 45 minutes.

### Boisson :

Un chianti sera idéal avec ce type de lasagne.