

Lasagne au Chèvre, aux Olives Noires et Courgettes Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4-5 plaques
- COURGETTE(S)	2
- HUILE D'OLIVE	4-5 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JAMBON SERRANO	6-8 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g frais
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g bûche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20 de Nyons
- COULIS DE TOMATES	400 ml
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- A l'aide d'une mandoline, coupez les courgettes en fines rondelles.
- Enduisez-les d'huile d'olive.
- Faites-les griller dans une poêle chaude.
- Ajoutez les gousses d'ail émincées, sel et poivre. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.
- Dénoyautez les olives.
- Dans un plat creux, mélangez le fromage frais de chèvre avec la crème fraîche et le coulis de tomates. Intégrez-y les olives dénoyautées. Salez et poivrez généreusement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans plat à gratin, nappez le fond avec un peu de mélange tomates-chèvre-olives. Surmontez d'une couche de pâte puis de jambon serrano. Recouvrez avec quelques courgettes. Nappez de nouveau avec la sauce tomates-chèvre-olives. Répétez les couches en terminant par une couche de pâte recouverte de sauce.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles et déposez-les au sommet de la lasagne. Saupoudrez de parmesan râpé puis poivrez.
- Enfournez pour 30 – 35 minutes. Poursuivez sur la position grill pendant 5 minutes.
- Servez la lasagne en portions et saupoudrez de parmesan râpé.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte