

Lasagne aux Courgettes Grillées, Tomates, Crème et Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - LASAGNE(S) | 5-6 plaques |
| - COURGETTE(S) | 2 |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 4-5 c à soupe |
| - COULIS DE TOMATES | 4-5 c à soupe |
| - JAMBON SERRANO | |
| - MOZZARELLA | 100g sèche et râpée |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 2/3 bûche |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez les courgettes en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les griller dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasé. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Dans un plat à gratin assez haut, nappez le fond de crème fraîche. Déposez ensuite une couche de pâte puis des courgettes, pâtes, crème, coulis de tomates, mozzarella, jambon, ... et c'est reparti avec les pâtes, courgettes ...
- Terminez par une couche de pâte nappée de crème fraîche.
- Coupez ensuite le chèvre en rondelles épaisses (½ cm). Déposez-les au sommet et saupoudrez du reste de mozzarella. Poivrez.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Coupez en portions et servez dès la sortie du four.