

Lasagne farcie à la ratatouille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| - COURGETTE(S) 2 | - OEUF(S) 2 |
| - POIVRON(S) ROUGE(S) 1 petit | - PARMESAN RAPE 50g |
| - POIVRON(S) VERT(S) 1 petit | - FARINE DE BLE DUR 1 tasse et demi |
| - TOMATE(S) 2 bien mûres | - EAU un peu pour la pâte |
| - GOUSSE(S) D'AIL 2 | - HUILE D'OLIVE un peu |
| - COULIS DE TOMATES 300 ml | - SEL |
| - BASILIC 2 c à soupe | - POIVRE |
| - FROMAGE "RICOTTA" 1 pot | |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) 100g | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Détaillez les courgettes en rondelles, les poivrons en fines lamelles et les tomates en dés.
- Faites chauffer une cocotte avec un peu d'huile et mettez y les légumes. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Laissez cuire à couvert environ 20 minutes.
- Préparez la pâte à lasagne (voir DI-53) et précuisez-les 1'30 dans de l'eau salée.
- Dans un plat à gratin, versez le coulis de tomates au fond. Placez par-dessus, une couche de lasagne.
- Garnissez ensuite de ratatouille et recommencez l'opération plusieurs fois.
- Dans un plat, mélangez le basilic ciselé, la fêta en petits dés, la ricotta, sel, poivre et un œuf.
- Nappez le dessus de la lasagne avec ce mélange au fromage.
- Saupoudrez de parmesan et placez au four 15 à 20 minutes.

