

LASAGNES AUX COURGETTES ET AUX TOMATES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	maison DI-53 (1.5 tasse de farine)
- TOMATE(S)	1 kg
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- FILET AMERICAIN	500g
- PARMESAN RAPE	100g + 50g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- COURGETTE(S)	4 à 6
- SEL	
- POIVRE	
- THYM	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Coupez les courgettes dans le sens de la longueur avec la trancheuse (épaisseur 2-3 mm).
- Placez-les dans un plat allant au micro-onde. Ajoutez un tout petit peu d'eau, couvrez d'un film de cuisson pour micro-onde et faites cuire sur position Jet pendant 5 minutes. Laissez reposer.
- Pelez les tomates et coupez-les en morceaux.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre de cuisson. Faites revenir le filet américain, salez et poivrez. Ajoutez le vin blanc puis le concentré de tomates et enfin les morceaux de tomates. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, préparez les lasagnes suivant la recette DI-53.
- Lorsque la sauce tomate à bien mijotée, incorporez-y 100 g de parmesan à l'aide d'une cuillère. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond avec un peu de sauce tomate. Recouvrez de lasagnes fraîches puis de tranches de courgettes cuites. Salez et poivrez. Recommencez l'opération au moins 3 fois. Terminez par des tranches de courgettes.
- Saupoudrez celle-ci du reste de parmesan et du thym.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez au four (175°C) pendant 20 minutes environ.

