

LASAGNE AU JAMBON ET AUX COURGETTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	1 tasse de farine (voir DI-53)
- JAMBON CUIT	8 tranches
- COURGETTE(S)	2
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- CAROTTE(S)	2
- CELERI	2 branches
- OIGNON(S)	1 gros
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- CREME FRAICHE	125 ml
- BOUILLON DE POULE	500 ml (1 cube)
- GRUYERE RAPE	100g
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	3 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- THYM	1 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	1 bonne pincée
- SEL	

Recette:

- Hachez l'oignon. Pelez et coupez les carottes en dés. Coupez le céleri. Coupez les courgettes en rondelles (à l'aide de la mandoline).
- Faites cuire les courgettes au micro-onde à couvert (avec un film plastique) pendant 5 minutes.
- Dans une casserole, faites fondre du beurre et faites-y étuver l'oignon et les carottes. Ajoutez l'ail et laissez cuire doucement pendant 5 minutes.
- Ajoutez ensuite la farine en remuant continuellement. Incorporez les tomates pelées concassées puis petit à petit le bouillon de poule.
- Epicez avec le thym, le paprika, le poivre de Cayenne et le sel. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 25 minutes sur feu très doux.
- Pendant ce temps, confectionnez les plaques de lasagne.
- Passez la sauce tomate au mixer et ajoutez la crème fraîche.
- Dans un grand plat, versez une couche de sauce tomate. Recouvrez-la avec des plaques de lasagne puis de nouveau de la sauce. Recouvrez de jambon et de courgettes puis de nouveau de sauce. Continuez ainsi pour terminer par des lasagnes suivies de sauce.
- Parsemez de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Enfournez pendant 30 minutes et terminez les 3 dernières minutes sur position grill.

