

Lasagne Courgettes-Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	un peu
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- LAIT	50-100 ml
- COURGETTE(S)	1.5
- MERGUEZ	400g
- THYM	
- CURCUMA	une pincée
- PAPRIKA	une pincée
- CUMIN EN POUDRE	une pincée
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	pour le sommet



Recette:

- Confectionnez les plaques de lasagne comme décrit dans la recette DI-53.
- Faites cuire les merguez coupées en tronçons de 5 cm. Salez et poivrez. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Réservez.
- Coupez les courgettes au coupe-légumes en petits dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez les autres épices (thym, paprika, curcuma et cumin). Baissez le feu, couvrez et laissez étuver doucement.
- Dans un plat creux, mélangez le fromage Ricotta avec le coulis de tomates. Salez et poivrez. Allongez avec un peu de lait pour obtenir la consistance souhaitée (attention, la sauce s'épaissira à la cuisson).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, étalez un fond de sauce puis surmontez de plaques de lasagne. Recouvrez de courgettes épicées puis de la sauce tomatée et de plaques de pâtes. Formez ensuite un étage avec les merguez coupées, un peu de sauce et poursuivez les étages en terminant par une couche de sauce.
- Saupoudrez de chapelure et enfournez au four chaud pendant 25 minutes.