

Lasagnes aux Courgettes, Chèvre et Jambon Cuit

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	35 cl
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	250g frais
- COURGETTE(S)	3 moyennes
- JAMBON CUIT	8 tranches
- MENTHE FRAICHE	3 c à soupe ciselée
- PARMESAN RAPE	40g
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- OEUF(S)	1
- EAU	15 cl
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Confectionnez les plaques de lasagne comme indiqué dans la recette DI-53 mais en y intégrant les feuilles menthe ciselée (laminoir position 6).
- Mélangez le chèvre frais avec la crème. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les courgettes à la mandoline (tranches fines dans le sens de la longueur) puis plongez-les 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Réservez.
- Dans un plat à gratin préalablement huilé, disposez alternativement une couche de courgettes, sel, poivre et huile, une couche de lasagnes, jambon cuit et terminez par le mélange crème-chèvre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Répétez ces couches successives environ 4 fois pour terminer par une couche de pâte nappée de crème-chèvre. Disposez encore au sommet le reste des courgettes (3 – 4 lamelles).
- Saupoudrez de parmesan.
- Enfournez 30 minutes.
- Laissez reposer 23-5 minutes avant de déguster.

