

Lasagne au Chèvre, à la Tapenade et Légumes Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- COULIS DE TOMATES	250 ml
- CRÈME FRAICHE	100g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	100g frais + 150g bûche
- TAPENADE OLIVES NOIRES	50g
- POIREAUX ENTIERS	3
- COURGETTE(S)	2
- THYM	
- AIL EN POUDRE	
- LASAGNE(S)	voir DI-53
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez en tronçons de 2 cm les poireaux.
- Coupez les courgettes à la mandoline en fines rondelles. Enduisez-les d'huile d'olive.
- Mélangez à la fourchette, le coulis de tomates, le chèvre frais et la crème. Ajoutez le thym. Salez et poivrez
- Faites revenir les courgettes dans une grande poêle. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites de même avec les poireaux. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez la pâte comme indiqué à la recette DI-53 (ou achetez des lasagnes toutes faites !!).
- Dans un plat à gratin, commencez par une mince couche de mélange tomate-chèvre. Déposez ensuite successivement (3-4 couches selon votre plat) lasagne, sauce tomate-chèvre, quelques noisettes de tapenade, le mélange de légumes grillés.
- Terminez par une couche de pâte suivie du mélange tomate-chèvre.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles et répartissez-les au sommet.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournerez 25 minutes.
- Servez sans attendre.