

Lasagnettes aux Légumes Grillés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6-8 feuilles
- COURGETTE(S)	2
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- COULIS DE TOMATES	Maison
- BEURRE	60g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	600 ml
- VINAIGRE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez l'aubergine et les courgettes en deux puis taillez-les en rondelles.
- Faites-les griller dans de l'huile chaude pendant 10-15 minutes sur feu moyen. Ajoutez l'ail pressé. Salez et poivrez.
- Intégrez les légumes grillés au coulis de tomates. Rectifiez l'assaisonnement.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez en ajoutant le vinaigre et assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat allant au four.
- Nappez le fond avec un peu de sauce béchamel.
- Montez ensuite votre lasagne en alternant, plaque de pâte, béchamel, sauce tomate aux légumes grillés et parmesan.
- Terminez par une couche de pâte nappée de béchamel.
- Saupoudrez du reste du parmesan râpé.
- Enfournez pour 25-30 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez en portions et servez sans attendre dès la sortie du four.