

Lasagne à la Parmigiana et Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	1 belle
- COULIS DE TOMATES	350 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	50g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BASILIC	2 c à soupe séché
- OEUF(S)	1
- LAIT	2-3 c à soupe
- FARINE	2-3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- LASAGNE(S)	5-6 plaques
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	60-80g
- PARMESAN RÂPÉ	60-80g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez très finement l'ail.
- Faites-les revenir dans l'huile quelques instants.
- Ajoutez alors le coulis de tomates avec le basilic et le concentré de tomates.
- Laissez réduire pendant 15 minutes en remuant de temps en temps sur feu moyen. Salez et poivrez.
- Entre-temps, pelez et coupez l'aubergine en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Dans une assiette creuse, fouettez l'oeuf avec un peu d'ail en poudre, le lait, sel et poivre.
- Passez successivement les tranches d'aubergine dans la farine puis dans l'oeuf avant de les saisir dans du beurre chaud. Déposez-les ensuite sur une assiette et réservez.
- Dans un plat creux, fouettez la ricotta avec la crème. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez alors la lasagne en commençant dans le fond de votre plat à gratin par une couche de sauce tomates-basilic.
- Poursuivez avec une plaque de lasagne, sauce tomates-basilic, aubergines grillées, jambon serrano, mélange ricotta-crème, un peu de gruyère et de parmesan râpés.
- Répétez les couches successives en terminant par une plaque de pâte.
- Recouvrez alors du reste de sauce ricotta-crème et saupoudrez généreusement de parmesan et un peu de gruyère. Poivrez.
- Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.