

Lasagnes de Courgettes et Lardons aux 3 Fromages

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Lasagnes	6 plaques
- Courgettes	4
- Ail en Poudre	
- Lardons	250g (fumés)
- Gruyère Râpé	
- Gorgonzola	150g
- Crème Fraîche	200 ml
- Burrata	2
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez les courgettes en fines rondelles à la mandoline.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Faites griller les lardons à sec dans un poêle chaude. Incorporez-les ensuite aux courgettes.
- Montez la lasagne en commençant par 2 c à soupe de crème puis une plaque de lasagne que vous recouvrez du mélange courgettes-lardons. Ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Répétez ces opérations avec les autres plaques de pâte en terminant par une couche de lasagne.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche puis ajoutez le gorgonzola en dés. Salez un peu et poivrez. Mélangez pour faire fondre le fromage. Nappez la lasagne avec cette sauce crémeuse.
- Saupoudrez encore le tout de gruyère râpé.
- Enfournez la lasagne pour 20 minutes.
- Egouttez alors les burratas.
- Servez la lasagne en portions et déposez ½ burrata sur chacune d'elles, poivrez.
- Bon appétit !

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.