

Lasagnes de Courgettes Grillées à la Bolognaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Lasagnes	4-5 plaques
- Courgettes	3 belles
- Filet Americain	500g
- Oignons	1
- Ail en Poudre	
- Tomates Concassées	2 boîtes
- Concentré de Tomates	140g
- Carottes	1 belle
- Vin Rouge	15 cl
- Thym	
- Basilic	
- Mozzarella	250g sèche
- Parmesan Râpé	50g
- Huile d'Olive	
- Beurre de Cuisson	
- Huile au Basilic	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Lavez les courgettes et coupez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur, à l'aide d'une mandoline.
- Saupoudrez légèrement les lamelles de courgettes de sel et laissez-les reposer pendant environ 5 minutes afin qu'elles rendent une partie de leur eau.
- Épongez soigneusement les courgettes avec du papier absorbant.
- Faites griller rapidement ces lamelles de courgettes dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Assaisonnez d'un peu d'ail semoule et poivre, puis réservez-les.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez la carotte en petits dés. Faites-les cuire 3 min 30 sec sous un film alimentaire au micro-onde. Réservez.
- Faites chauffer un peu de beurre de cuisson dans une cocotte.
- Ajoutez l'oignon émincé et laissez-le revenir pendant quelques minutes.
- Intégrez alors le bœuf haché et émiettez-le avec une spatule. Assaisonnez d'ail, de thym, sel et poivre.
- Incorporez le concentré de tomates et mélangez pendant 1 minute.
- Versez finalement les tomates concassées avec un peu d'eau et le vin rouge. Salez un peu et poivrez généreusement.
- Laissez mijoter la sauce bolognaise à feu doux pendant environ 45 minutes, en remuant régulièrement. La sauce doit réduire et devenir suffisamment épaisse.
- En fin de cuisson, intégrez-y le basilic ciselé. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.

- Dans un plat à gratin, nappez le fond avec un peu d'huile au basilic puis étalez une fine couche de sauce bolognaise.
- Recouvrez d'une couche de pâte (lasagne) puis une couche de lamelles de courgettes grillées.
- Ajoutez une nouvelle couche de sauce bolognaise et parsemez de mozzarella râpée.
- Répétez les couches de pâtes, de courgettes, de sauce et de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Terminez par une couche de sauce, puis répartissez le reste de mozzarella et du parmesan râpé sur toute la surface.
- Arroser avec un peu d'huile au basilic.
- Enfournez pendant environ 25 à 30 minutes à 200°C, jusqu'à ce obtention d'un beau gratin. (Couvrez d'un aluminium si nécessaire)
- Servez à la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.