

LASAGNES À LA COURGETTE ET AU CHÈVRE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|------------------------|------------------|
| - COURGETTE(S) | 1.2 kg |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - AIL EN POUDRE | 2 c à café |
| - CROTTIN(S) DE CHEVRE | 2 |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - LAIT | +/- 1 litre |
| - BEURRE DE CUISSON | 60g |
| - THYM | |
| - BASILIC | 15 feuilles |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BOUILLON DE POULE | 1 cube |
| - LASAGNES (DI-53) | 1 tasse et demie |
| - GRUYERE RAPE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |



Recette:

- Nettoyez et épluchez les courgettes (1 épluchure sur 2). Coupez-les en petits dés (1 cm³).
- Hachez les oignons.
- Ciselez le basilic.
- Dans une cocotte, faites revenir les oignons et l'ail dans l'huile, ajoutez les courgettes. Salez, poivrez et laissez cuire 20 minutes. Les courgettes doivent être fondantes. Ajoutez alors le basilic.
- Pendant ce temps, préparez une béchamel avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez en fin de préparation le cube de bouillon ainsi que le thym. Fouettez énergiquement.
- Préparez les lasagnes – voir recette DI-53.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec un peu de béchamel. Tapissez de lasagnes, puis de courgettes et ensuite de béchamel. Répétez l'opération en terminant par des pâtes puis de la béchamel.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les crottins de chèvre en rondelles et disposez-les sur le dessus de la lasagne. Saupoudrez d'un peu de fromage râpé selon votre goût.
- Enfourez 15 – 20 minutes.