




Lasagnes végétariennes aux courgettes et aux aubergines

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon rouge (émincé)
400 grammes courgettes (en rondelles de 1 cm)
1 gousse d'ail (émincée)
1/2 l passata
sel et poivre
1 bouquet de basilic (ciselé)
2 aubergines (en tranches de 2 cm)
250 grammes de feuilles de lasagne

pour la sauce béchamel

75 grammes de beurre
75 grammes de farine
5 décilitres de lait entier
120 grammes de parmesan (râpé + 2 à 3 cuillères à soupe)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Faites revenir l'oignon, les rondelles de courgettes et l'ail. Couvrez le tout de passata. Laissez mijoter à feu doux et à découvert pendant 20 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez le basilic et mélangez. Retirez la poêle du feu.
- 2.** Badigeonnez les tranches d'aubergine d'huile d'olive. Faites chauffer une poêle à griller pour faire dorer les aubergines.



- 3.** Préparez la sauce béchamel : laissez fondre le beurre dans un poêlon et ajoutez la farine. Mélangez bien, et laissez cuire un instant. Ajoutez le lait peu à peu et remuez bien pour dissoudre les grumeaux. Laissez la sauce épaissir, salez et poivrez. Retirez le poêlon du feu, et incorporez le parmesan.

- 4.** Préparez les lasagnes : dans un plat de cuisson rectangulaire, alternez des couches de sauce tomate, d'aubergine, de sauce béchamel et de feuilles de lasagne. Saupoudrez le tout avec le reste de parmesan. Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.