



Lasagne met courgette en pesto



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes courgettes
huile d'olive
sel et poivre
1 oignon (émincé)
4 gousses d'ail (ciselées)
1 kilogramme de mélange de viandes hachées
1 brin de romarin frais (ciselé)
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
1 verre de vin blanc sec
800 grammes de tomates pelées (en conserve)
250 ml passata
1 cuillerée à thé de sucre
400 grammes de feuilles de lasagne
400 grammes de mozzarella râpée (râpée)
1 petit bocal de pesto (frais)
50 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les courgettes en fines lamelles dans la longueur. Utilisez éventuellement un éplucheur ou une mandoline. Dans un récipient, mélangez les lamelles de courgettes et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Disposez-les sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé (ou faites-les cuire en deux fournées). Faites-les cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 240 °C (le four doit vraiment être très chaud !). Les courgettes doivent avoir une belle couleur dorée. Ensuite, laissez-les refroidir complètement.



- 2.** Dans une grande sauteuse, faites blondir les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive bien chaude. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez la viande hachée, le romarin, le sel et le poivre. Remuez constamment et égrenez la viande hachée. Laissez cuire pendant 10 minutes pour bien faire dorer la viande hachée.
- 3.** Ce n'est qu'alors que vous pourrez ajouter le concentré de tomates. Mélangez bien et arrosez de vin. Ajoutez les tomates pelées, la passata et le sucre. Laissez mijoter à feu moyen et à découvert pendant 20 minutes.
- 4.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 5.** Graissez un grand plat de cuisson avec de l'huile d'olive et couvrez le fond de feuilles de lasagne. Nappez-les d'un peu de sauce à la viande et ajoutez la moitié des courgettes, en une belle couche. Recouvrez d'une autre couche de feuilles de lasagne, puis de sauce à la viande. Saupoudrez le plat de la moitié de la mozzarella. Ajoutez une autre couche de feuilles de lasagne. Couvrez-la du reste de la mozzarella et des courgettes. Enfournez le plat de cuisson pour 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit joliment gratiné.
- 6.** Aspergez la lasagne de pesto et saupoudrez-la de parmesan.