

# Lasagnes de légumes

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 4 courgettes
- 1 grosse aubergine
- 250 g de viande hachée à 5% de MG
- 400 g de pulpe de tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 40 g de gruyère râpé allégé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 1 bouquet de basilic
- Sel, poivre

## **Préparation de la recette :**

Allumez le four en position grill. Lavez les courgettes, mais ne les épluchez pas. Coupez-les dans la longueur, de façon à obtenir de longues tranches de 3 ou 4 millimètres d'épaisseur.

Déposez les tranches sur un plat et salez-les. Laissez-les rendre leur eau 10 minutes avant d'éponger sur du papier absorbant. Coupez l'aubergine de la même manière. Dans un plat à four, déposez les tranches d'aubergine et de courgettes. Placez-les sous le grill 2 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, épluchez les oignons et émincez-les en rondelles. Pelez et hachez l'ail.

Faites revenir la viande hachée avec l'ail et les oignons dans une poêle antiadhésive enduite d'huile, pendant 3 minutes.

Ajoutez la pulpe de tomates et les herbes de Provence. Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 4 minutes.

Dans un plat à gratin, disposez une couche de courgettes grillées, puis recouvrez du mélange viande-sauce tomate. Déposez une couche de tranches d'aubergine, puis recouvrez à nouveau de sauce. Répétez jusqu'au bord du plat, en alternant les courgettes et les aubergines.

Terminez par une couche d'aubergines parsemée de gruyère râpé. Enfournez pour 20 minutes à 220°C.

A la sortie du four, laissez reposer 5 minutes avant de servir, le temps de décorer de basilic ciselé.