



LASAGNES AU THON ET AUBERGINES (pour 6 personnes)

Ingrédients :

Pour les légumes :

2 poivrons rouges vidés, épluchés et coupés en lanières
1 aubergine coupée en tranches fines
50 ml d'huile d'olive

Sauce tomate :

2 oignons
4 gousses d'ail écrasées
50 ml d'huile
1 boîte 4/4 de tomates pelées concassées (800gr)
5 ml d'origan
2 boîtes de thon au naturel (2fois 280 gr égouttés)

Béchamel :

100 ml de farine (50 gr)
100 ml d'huile
700 ml de lait
200ml de crème liquide
100 gr d'emmental râpé
Sel, poivre, muscade râpée

Pour le montage :

12 feuilles de lasagne
75 gr de parmesan râpé

Préparation :

Préchauffer le four à 250°.

Disposer les poivrons et les aubergines dans une cocotte ou dans un moule, ajouter l'huile d'olive. Fermer et cuire 25mn à 250°. Retirer du four et réserver-les.

Pendant ce temps préparer la sauce tomate. Hacher les oignons et les gousses d'ail. Faire blondir les oignons dans l'huile, ajouter les tomates en boîte, l'origan, l'ail et poursuivre la cuisson 10mn environ. Ajouter le thon égoutté et émietté.

Préparer la béchamel. Mélanger dans une casserole l'huile avec la farine, verser le lait petit à petit et délayer au fouet jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter hors du feu la crème, la muscade, le poivre, le sel et l'emmental râpé.

Montage :

Dans un plat à gratin verser un fond de béchamel. Alternier ensuite les feuilles de lasagne avec la béchamel, la sauce tomate et les légumes confits. Terminer avec de la béchamel et parsemer de parmesan. Faire cuire à 200° pendant 40 à 50mn.

