

Lasagnes de courgettes à la viande

50 min · 4 personnes



INGRÉDIENTS

2 courgettes
250g de chair à saucisse
1 oignon
500g de tomates pelées
Huile d'olive
1 c-à-s de concentré de tomates
Sel, poivre
300g de fromage frais aux herbes
150g d'emmental râpé

ON PASSE EN CUISINE

1. Préparez la bolognaise : Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez-y la chair à saucisse, mélangez et faites dorer le tout. Versez les tomates pelées et le concentré de tomates. Mélangez et assaisonnez de sel et de poivre. Faites mijoter le tout 15 minutes à feu doux.
2. En attendant, lavez puis coupez des lamelles de courgettes (dans le sens de la longueur) puis réservez.
3. Placez au montage : Versez une louche de bolognaise dans un plat à gratin. Ajoutez les lamelles de courgettes par-dessus.
4. Étalez du fromage frais aux herbes par-dessus. Renouvelez l'opération jusqu'à ne plus avoir d'ingrédients. Terminez par une couche généreuse d'emmental râpé.
5. Enfournez 30 minutes au four à 180 °C.
6. Une fois le temps écoulé, laissez refroidir quelques instants et servez avec une salade verte.