

Lasagnes d'aubergines, chipolatas, boeuf et champignons persillés

Des aubergines et des oignons dans notre dernier panier ainsi que des chipolatas de notre dernière distribution d'agneau bio... voici ce que cela donne!



Ingrédients

- 12 feuilles de pâtes à lasagnes fraîches
- 2 aubergines
- 500 g de champignons
- 2 oignons
- 6 gousses d'ail
- 6 chipolatas
- 250 g de viande hachée de boeuf
- 2 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 400 ml de lait tiède
- 100 ml de vin blanc
- 300 g de râpé
- 250 g de mozzarella (2 boules)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Paprika doux
- Sel et poivre

Débarrassez les chipolatas de leur peau. Faites les revenir à feu vif avec le boeuf haché, les oignons et les gousses d'ail émincés. Rincez et coupez les aubergines en cubes. Ajoutez-les à la viande. Faites revenir pendant 15 minutes à feu vif. Couvrez et laissez cuire encore 10 minutes. Retirez le couvercle et laissez évaporer l'eau de cuisson. Assaisonnez. Réservez.

Rincez et tranchez les champignons. Faites-les saisir dans une poêle anti-adhésive avec le persil dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.

Préparez la béchamel avec le beurre, la farine, le lait et le vin blanc. Ajoutez la moitié du râpé. Saupoudrez de paprika doux puis assaisonnez. Réservez.

Dans un plat rectangulaire, tapissez de feuilles de lasagne puis de la moitié... du mélange d'aubergine, les champignons persillés, de la béchamel. Recouvrez de feuilles de lasagne. Recommencez cette étape une seconde fois. Terminez le montage des lasagnes en déposant les dernières feuilles de lasagne, le râpé puis les boules de mozzarella finement tranchées. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Cuire à 210°C dans le minium du four pendant 35-40 minutes retirez le papier aluminium et cuire encore le temps que le tout soit gratiné mais pas sec.

Mes suggestions

- Ajoutez du coulis de tomates à la béchamel.
- Ajoutez 2 petites courgettes aux poivrons et oignons.
- Que faire avec...

