

Lasagnes aux légumes et au chèvre



Pour 4 personnes:

- 10 feuilles de lasagnes
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- ≈ 250-300 g de courgettes
- 1 boîte de pulpe de tomates de 400 g
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- [épices pour cuisine italienne](#)* [Épicez-moi ça!](#)
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- 3/4 d'une bûche de chèvre

Pour la béchamel (allégée):

- 40 cl de lait
- 30 g de maïzena
- sel, poivre

(*) mélange composé de piment doux, ail, basilic, nora, origan, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Dans une sauteuse, faire blondir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Peler et tailler les poivrons en lanières. Couper la courgette en fines rondelles. Rajouter ces légumes dans la sauteuse et laisser quelques minutes à feu vif en mélangeant bien.

Rajouter la pulpe de tomates, le laurier, le thym et les épices italiennes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Saler, poivrer et laisser mijoter sur feu doux 10 à 15 min. Le jus doit réduire mais les légumes ne doivent pas être trop secs non plus.

Pendant ce temps, préparer la béchamel: dans une casserole, faire chauffer le lait après en avoir prélevé quelques cuillerées. Délayer la maïzena dans le lait froid réservé et verser dans le lait très chaud. Porter à ébullition sans cesser de remuer et stopper la cuisson lorsque la sauce a une bonne consistance. Assaisonner.

Dans un plat creux légèrement huilé, alterner feuilles de lasagnes, légumes et rondelles de chèvre (3 ou 4 fois selon la taille du plat). Napper de sauce béchamel.

Enfourner et laisser cuire environ 30 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>