



LASAGNES AUX COURGETTES-PARMESAN-MOZARELLA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn (7 +7 +15)

Pour 4 personnes:

4 feuilles de lasagnes fraîches

3 courgettes

1 boule de mozzarella

50 g de parmesan râpé

2 càs de pesto

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Tailler la mozzarella en rondelles très fines et les mettre à égoutter sur un sopalin.

Couper chaque lasagne en 3 dans le sens de la largeur. Les passer à la vapeur pendant 6 à 7 mn et les réserver sur un linge en les séparant bien les unes des autres.

Laver et parer les courgettes. Enlever 2 bandes de peau l'une en face de l'autre. Pendant que les pâtes cuisent, tailler les courgettes en lamelles d'environ 1 mm d'épaisseur à la mandoline ou à l'épluche-légumes. Les faire cuire aussi à la vapeur en les salant légèrement pendant 7 mn. Réserver.

Finition:

Poser 4 rectangles côte à côte sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille en silicone. Poser un peu de mozzarella sur ces rectangles puis une lamelle de courgette ramenée à la bonne taille et un peu de pesto étalé à la cuillère. Saler et poivre puis saupoudrer les légumes d'un voile de parmesan.

Continuer ainsi jusqu'à la dernière feuille de pâte et terminer avec un peu de fromage râpé et un filet d'huile d'olive.

Enfourner pour 15 mn.

Ne pas trop saler les légumes à cause du parmesan, mais par contre, faire suffisamment cuire les pâtes à la vapeur.