



Lasagnes végétariennes

Pour un plat à gratin moyen :

Pour la couche ricotta :

- 400 g de ricotta
- parmesan
- 2 càc d'origan séché
- 2 càc de ciboulette séchée ou surgelée
- 2 càc de basilic frais ou surgelé

Pour la sauce tomate :

- 2 grosses boîtes de tomates pelées
- 2 échalotes
- 1 morceau de sucre
- 10 olives noires
- 2 petites courgettes

Pour le gratin :

- crème liquide (légère possible)
- parmesan râpé

Pour la pâte à lasagne :

- 4 oeufs
- 400 g de farine

Réaliser les pâtes à lasagnes. Voir [ici](#). S'il vous reste de la pâte après le montage du gratin, congeler les pâtes comme je l'explique dans mon poste sur les pâtes fraîches maison.

Pour la crème ricotta, ciseler le basilic si vous optez pour du frais et râper le parmesan. Mélangez tous les ingrédients ensemble. Réserver au frigo.

Pour la sauce tomate, écraser grossièrement les tomates et verser le tout dans une grande poêle. Ajouter la courgette préalablement coupée en fines rondelles, l'échalote ciselée, les olives coupées en morceaux, le sucre et faire cuire le tout pendant 15-20 min. Réserver.

Huiler un plat à gratin moyen. Déposer dans l'ordre suivant un rectangle de pâte et la moitié de la sauce tomate, un rectangle de pâte et la crème ricotta. Renouveler une fois l'opération et terminer par un rectangle de pâte, la crème liquide et du parmesan râpé.

Faire cuire 30 min à 180°C.