

Lasagnes express thon ratatouille

Pour 2/3 personnes:

- une boîte de thon (90g)
- une boîte de ratatouille (400g)
- 6 plaques de lasagnes
- une boîte de coulis de tomate (200ml)
- gruyère râpé
- quelques olives en rondelles



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites cuire quelques minutes (environ 4 min) les plaques de lasagnes dans l'eau bouillante salée pour les assouplir.
3. Dans un saladier mélangez le thon émietté, le coulis de tomates et la ratatouille.
4. Beurrez le plat à lasagnes. Mettez un peu de sauce au fond (ou un peu de crème fraîche).
5. Posez la 1ere couche de lasagnes. Versez par dessus le mélange tomates, ratatouille et thon. Ajoutez quelques rondelles d'olives. (On peut ajouter un peu de crème par dessus.)
6. Posez une 2e couche de lasagnes, et ainsi de suite.
7. Terminez par une couche de mélange ratatouille thon, quelques olives puis du gruyère râpé.
8. Mettez au four pendant 25 à 30min.