

Régis Bolâtre, Chef du restaurant le Cheval Blanc à Alise-Sainte-Reine

Lasagnes de courgettes et aubergines à la tomate !

INGREDIENTS

- ✂ 1 kg de viande hachée
- ✂ 3 échalotes
- ✂ 3 gousses d'ail
- ✂ 1 bouquet garni
- ✂ 1/4 litre de vin rouge
- ✂ 1 boîte de tomates pelées ou 500 grammes de tomates
- ✂ 150 grammes de fromage râpé, parmesan
- ✂ Huile d'olive

DEROULE DE LA RECETTE

Faire revenir la viande avec de l'huile d'olive.

Arrivé à coloration ajouter les échalotes, l'ail émincé, la farine, la tomate, le vin rouge et le bouquet garni.

Cuire doucement pendant 30 minutes.

Tapisser le fond d'un plat avec des tranches fines d'aubergines et de courgettes coupées dans le sens de la longueur.

Recouvrir de viande, renouveler l'opération 2 fois en terminant par une couche de légumes.

Saupoudrer de fromage râpé et huile d'olive et de quelques herbes (romarin, sarriette et thym) cuire au four pendant 30 minutes à 160°.

Déguster !