

Les Lasagnes aux Aubergines

Ingédients

Pour 6 personnes:

Pour la garniture aux aubergines

2 bocaux de riste d'aubergines ou d'aubergines cuisinées
500 mL de coulis de tomates
Sel, poivre, herbes de Provence

Pour la sauce béchamel

1 cuillère à soupe bombée de margarine
1 cuillère à soupe bombée de farine
1/2 L de lait
sel, poivre, noix de muscade

Pour le montage

1/2 paquet de lasagnes
Fromage : gruyère râpé, parmesan, ou deux boules de mozzarella

Préparation

Pour la garniture aux aubergines

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive à feu moyen.

Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence.

Ajouter le coulis de tomates.

Mélanger avec les bocaux d'aubergine

Pour la sauce béchamel

Faire chauffer le lait 2 minutes au micro-ondes

Faire fondre la margarine dans une casserole à feu doux (sans bouillir)

Lorsque la margarine a fondu, ajouter la farine et remuer hors du feu.

Lorsque le mélange est homogène, ajouter le lait petit à petit dans la casserole, sur le feu.

Augmenter la puissance du feu (feu moyen) et remuer sans cesse. Saler et poivrer, ajouter la noix de muscade.

La béchamel est prête lorsque le mélange devient épais.

Pour le montage

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un plat à gratin, verser un peu de béchamel.

Disposer une couche de plaques de lasagnes.

Verser une couche de sauce aux aubergines.

Disposer encore une couche de plaques de lasagnes.

Verser une couche de béchamel, saupoudrer de gruyère/parmesan.

Recommencer les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer par une couche de gruyère, ajouter si l'on veut la mozzarella coupée en tranches.

Enfourner pour 30 minutes.