

LASAGNES DE COURGETTE A LA BOLOGNAISE

INGREDIENTS:

- 1 Échalote, 1 Carotte, 1 Tige de céleri branche ;
- 2 Tomates, 2 Courgettes ;
- 500 gr de viande hachée (bœuf) ;
- 4 à 6 cuillères à soupe de concentré de tomate ;
- ½ Litre de béchamel (soit la faire ou acheter près à cuire) ;
- Sel et poivre ;
- Huile d'olive ;
- 1 Boule de mozzarella ;

1. Coupez carotte, céleris et tomate en petits dés. Ciselez l'échalote.
2. Faites revenir le tout dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 4 à 5 mn (feu vif au départ puis petit feu).
3. Ajouter la viande (revenir) puis le concentré (légèrement délayé dans un peu d'eau. Assaisonnez.
4. Lavez les courgettes puis faire des lamelles (5 mm d'épaisseur) dans la longueur avec une mandoline si possible ou autre appareil.
5. Disposez une couche de courgettes dans le fond du plat puis viande et légumes. Remettre courgette puis béchamel, en terminant par une couche de courgette et béchamel.
6. Recouvrez de tranches de mozzarella en salant et poivrant légèrement.
7. Mettre au four (environ 25 à 30 mn).

Délicieux avec une variété de salade (profitez des jeunes pousses comme moutarde frisée, roquette wasabi, pousses d'épinards, bull's blood, fanes de carottes jeune, etc ...)

BON APPÉTIT