

## Lasagne aubergine

### Ingrédients : (2-3 personnes)

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 6 champignons de paris
- 6 plaques de lasagne
- 100g de lamelle de jambon
- 125g de ricotta
- 400g de concassés de tomates ou coulis de tomate
- Un peu de gruyère râpé
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre, basilic...



### Préparation :

- 1) Éplucher et couper la courgette, l'aubergine, les champignons en brunoise et faites- les revenir dans 2 c à s d'huile dans un wok 10-15minutes.
- 2) Dans une casserole : mélanger le concassé de tomates, la ricotta et les lamelles de jambon, basilic, sel et poivre.
- 3) Disposer dans un plat : le coulis de tomate, une plaque de lasagne, mélange de légumes et jambon, coulis/ concassés de tomate, plaque de lasagne, mélange de légumes et jambon.... Et ainsi de suite jusqu'à épuisement et terminer par un coulis de tomate et un peu de gruyère râpé sur le dessus.