

CAKE DE LASAGNES AUX COURGETTES



Ingrédients (pour 6 personnes) :

500 g de haché de bœuf
50 cl de pulpe de tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
3 courgettes
1/2 l de béchamel
6 plaques de lasagnes
thym, cumin
Sel, poivre

- Dans une cocotte faire revenir les oignons émincés dans de l'huile pendant 5 minutes, ajouter l'ail émincé puis la viande. Laisser revenir encore quelques minutes puis ajouter les épices et la pulpe de tomates.
- Avec une mandoline ou un couteau, détailler les courgettes sur la longueur en lamelles de 3 mm.
- Préchauffer le four Th 6 (180°C).
- Déposer les courgettes dans un saladier, couvrir et mettre 5 minutes au micro-ondes. Réserver dans une passoire.
- Badigeonner un moule à cake avec de l'huile d'olive, déposer sur le fond et les côtés les lamelles de courgettes, saler et poivrer légèrement.
- Déposer en couches successives : 1/3 de la béchamel, 2 plaques de lasagnes, 1/2 de la viande, des lamelles de courgettes, 2 plaques de lasagnes, 1/3 de béchamel, 1/2 de la viande, 2 plaques de lasagnes, le restant de béchamel et finir par quelques lamelles de courgettes.
- Cuire 35 minutes à 180°C.

- Démouler sur le plat de service et servir des tranches avec une salade verte.

PS : Si l'on aime le chèvre il est possible de disposer 1 couche de bûche de chèvre en tranches au milieu de la préparation.