

Lasagne à la ratatouille



Temps de préparation :

10 minutes



Temps de cuisson :

1 heure



Temps total :

1h10

Pour cette recette, il te faut (pour env. 3 personnes) :

1 aubergine

400 g de tomates concassées

2 poivrons

12 feuilles de lasagne

1 courgette

Romarin, thym et feuilles de laurier (option)

2 oignons

Pour la béchamel :

2 gousses d'ail

40 g de beurre

100 g de fromage râpé

60 g de farine bise

Herbes de Provence

500 ml de lait

Sel

Poivre et sel

2 c.s. de [ghee](#) ou huile pour cuisson



Pour réaliser la recette :

1. Rincer et détailler en cubes l'aubergine, les poivrons et la courgette et réserver dans un bol
2. Eplucher et émincer les oignons et écraser les gousses d'ail
3. Dans une poêle, faire chauffer 2 c.s. d'huile pour cuisson et faire revenir l'ail et l'oignon environ 2 minutes à feu moyen en remuant bien avant d'ajouter les légumes en cubes
4. Faire revenir les légumes en remuant régulièrement environ 10 minutes, saler puis ajouter les tomates concassées et les épices (herbes, romarin, thym, ...), réduire le feu et laisser mijoter à couvert env. 30 minutes
5. Préchauffer le four à 180°
6. Préparer la béchamel :
 - Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux
 - Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte
 - Ajouter le lait, mélanger avec le fouet, cuire à feu doux env. 15 minutes en remuant régulièrement avec le fouet
 - Le mélange va épaissir au fur et à mesure de la cuisson
 - Assaisonner avec sel et poivre
7. Dans un plat allant au four, disposer un peu de béchamel puis faire une couche de feuilles de lasagne
8. Napper les feuilles de lasagne de béchamel, ratatouille et fromage râpé puis recommencer avec la couche de feuilles de lasagne et ainsi de suite (4 couches de 3 feuilles de lasagne pour un plat de 15 cm x 28 cm)
9. Terminer en nappant la dernière couche de lasagne avec la béchamel et parsemer de fromage râpé avant d'enfourner env. 25 min. à 180°

Coin des astuces

- Il est aussi possible de réaliser une béchamel de chou-fleur (chou-fleur mixé avec de la crème) comme dans ces [lasagnes d'aubergine](#)
- Comme autre idée de lasagne gourmande, penser aux [lasagnes épinards et saumon](#)