



Lasagnes aux courgettes

Recette réalisée avec



Un fromage de tradition qui donnera un parfum unique à vos compositions.



15 personnes

1,08€ HT / portion



Lasagnes aux courgettes

- 4 oignons
- 1,8 kg de courgettes
- 500 g de sauce tomate cuisinée
- 10 grandes feuilles de lasagnes fraîches
- 725 g d'emmental La Vie de Château
- 10 cl d'huile d'olive
- Une branche de thym
- 4 gousses d'ail
- 95 g de farine
- 95 g de beurre
- 1,5 litre de lait biologique Candia

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire 3 minutes. Ajouter progressivement le lait chaud, bien remuer et cuire approximativement 5 minutes de façon à laisser la béchamel bien liquide. Ajouter 350 g d'emmental râpé La Vie de Château, assaisonner.

Préchauffer le four à 200°C.

Laver puis découper les courgettes en lamelles à l'aide d'une mandoline. Déposer les lamelles sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter les gousses d'ail écrasées, le thym, et l'huile d'olive. Griller les lamelles de chaque côté dans le four à 180°C.

Dans un bac gastro, déposer une couche de sauce tomate puis recouvrir de plaques de lasagnes. Alternier ensuite les couches de courgettes, de béchamel au fromage, d'emmental râpé, de lasagnes jusqu'à épuisement des ingrédients. Finir le montage par une couche de courgettes et d'emmental.

Faire cuire pendant 20 à 30 minutes à 180°C.

Astuce du chef
Remplacez la béchamel par de la crème liquide Candia Professionnel pour plus de légèreté.