



AUBERGINES EN LASAGNES

Pour 4 portions, il faut :

- 2 aubergines de taille moyenne
- une boîte de tomates en cube
- 2 gousses d'ail
- 6 feuilles de lasagne
- sel, poivre

Laver les aubergines, les trancher et les faire cuire selon la méthode détaillée ICI.

Eplucher l'ail, le découper en petits dés et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive avant d'ajouter la boîte de tomates pelées. Saler, poivrer et sucrer légèrement ; saupoudrer d'herbes (romarin, thym, etc...). Laisser mijoter une vingtaine de minutes.

Faire cuire les lasagnes dans l'eau bouillante. Dès qu'elles ont al dente, les égoutter sur du papier absorbant et les réserver. Les couper en deux.

Au moment de servir, monter les aubergines en lasagnes : mettre un peu de sauce au fond de l'assiette, déposer une demi-feuille de lasagne, une tranche d'aubergine et la sauce tomate. Recommencer l'opération trois fois. Servir rapidement.