

## Lasagnes de légumes au thon (Cyril Lignac)

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 50 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 6 feuilles de lasagne sèche
- 1 courgette taillée en longues tranches de 3 mm
- ½ aubergine taillée en longues tranches de 3 mm
- 200g de tomates cerises lavées et coupées en deux
- 300g de thon à l'huile d'olive
- 300g de sauce tomate ou coulis de tomate ou concassée de tomate
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- 1 oignon épluché et ciselé
- 1 pincée de paprika
- 1/2 cuillère à café de curry



Pour la béchamel :

- 40g de farine
- 40g de beurre
- 50cl de lait entier

- 125g de parmesan à râper
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

1-Râpez le parmesan. Lavez les légumes, coupez les tomates cerise en deux, coupez la courgette et l'aubergine en tranches de 2 à 3 mm, épluchez et ciselez l'oignon, épluchez l'ail, dégermez-le et hachez-le.

2-Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, déposez les tranches d'aubergines, assaisonner avec sel, curry et laisser colorer des deux côtés, environ 10mn. Au terme de la cuisson laisser de côté.

3-Dans une sauteuse, versez un trait d'huile d'olive, faites suer l'oignon puis ajoutez l'ail. Versez la sauce tomate, laissez cuire à feu moyen quelques minutes puis ajoutez le thon émietté bien égoutté, le paprika, sel et poivre. Laissez mijoter à feu doux 7 à 8 minutes à couvert pour que le thon soit bien confit. Réservez le tout sans couvercle.

4-Préchauffez le four à 200°C.

Dans une casserole, déposez le beurre et faites-le fondre. Ajoutez la farine, mélangez et laissez cuire 8 minutes pour faire un roux blond sans coloration. Versez le lait en remuant avec une spatule, ajoutez le parmesan. Mélangez et gardez de côté.

5-Dans un plat, déposez une couche d'aubergines puis une couche de thon cuisiné, 3 feuilles de lasagne, nappez de béchamel, déposez les courgettes crues, ajoutez une couche d'aubergines, 3 feuilles de lasagne, nappez de béchamel, répartir les demi-tomates cerises et parsemez de parmesan râpé.

Déposez au four 20 minutes pour que le plat se compote et grille légèrement sur le dessus.

Merci à Marie-Claire pour cette bonne idée de recette !