



## Lasagnes aux aubergines

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 6 pers / 13 Persopoints par pers*

- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 60 gr de parmesan
- 1 cs de concentré de tomates
- 500 gr de coulis de tomates
- 3 aubergines
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 6 feuilles de lasagnes
- 150 gr de mozzarella râpée
- sel, poivre
- basilic
- bouquet garni
- 1 cc d'huile d'olive
- 80 gr de maïzena
- 500 gr de lait 1/2 écrémé
- sel, poivre
- 1 bouillon de légumes

Laver et couper les aubergines en rondelles d'environ 1 cm. Les mettre sur une assiette, saler, filmer les et faire cuire 8 min au micro-ondes à 900 w. Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, et faire revenir l'oignon émincé pendant 5 minutes puis ajouter le coulis de tomates, le concentré de tomates, le bouquet garni, le parmesan, l'ail pressé, le sel et poivre. Laisser mijoter environ 20 minutes. Pour finir ajouter le basilic et la crème liquide. Mélanger et réserver.

Faire chauffer le lait dans lequel vous aurez émietté le bouillon de légumes, saler, poivrer. Prélever un peu de lait chaud et y diluer la maïzena. Verser le tout dans la casserole et faire épaissir tout en remuant. La béchamel est prête.

Préchauffer votre four à 200°.

Versez un peu de sauce dans le fond d'un plat à gratin. Placer 3 feuilles de lasagnes sans les superposer puis mettre des rondelles d'aubergines, puis un peu de sauce tomate, et enfin la moitié de la mozzarella. Poser par-dessus les 3 feuilles de lasagnes restantes, puis remettre des aubergines, et le reste de la sauce tomate. Répartir la béchamel sur le plat puis finir par la mozzarella.

Enfourner pour 35 minutes.