

Rouleaux de lasagne aux courgettes et aux 3 fromages

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 caïeux d'ail écrasés + 1 petit oignon frais émincé
- 2 courgettes moyennes râpées
- 250 gr de ricotta
- 100 gr de parmesan râpé
- Quelques tranchettes de jambon (facultatif)
- sel de Guérande ou sel habituel
- poivre
- 14 lasagnes, cuites (j'ai testé les lasagnes sans gluten)
- 450 gr de sauce tomate maison ou déjà toute prête
- quelques tranches de mozzarella
- basilic frais pour la garniture (facultatif)

Préchauffer le four à 180°.

Préparez votre sauce tomate maison.

Verser la moitié de la sauce tomate dans le fond d'un plat allant au four. Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon avec l'huile d'olive à feu moyen pendant environ 1 minute. Ajouter les courgettes, du sel et du poivre et cuire de façon à faire suer vos courgettes (il faut vraiment bien faire sécher les courgettes dans votre poêle). Laissez tiédir après cuisson.

Dans un saladier, mélanger les courgettes, le fromage ricotta, le parmesan, du sel et du poivre. Vérifiez l'assaisonnement.

Faites précuire les lasagnes dans de l'eau bouillantes salée durant 3 à 5mn environ (pour les miennes 5mn) . Disposez les feuilles de lasagne sur un linge humide. Répartir uniformément la farce sur les lasagnes. Rouler soigneusement et déposez vos lasagnes côté couture vers le bas sur la sauce tomate dans le plat de cuisson en serrant bien les rouleaux l'un contre l'autre.

Verser le reste de la sauce sur le haut des rouleaux de lasagne et parsemez chaque lasagne de fromage mozzarella. Couvrez le plat d'une feuille d'alu et faites cuire au four pendant environ 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que l'intérieur soit bien chaud.

Avant de servir parsemez de basilic frais haché.

* pour la pré-cuisson des lasagnes, vérifiez pendant la cuisson si vous arrivez à rouler la lasagne, il suffit de la poser sur un linge humide et de la rouler sans qu'elle ne craque.

* la sauce tomate arrivait à mi hauteur des rouleaux, pour la finition il faut juste couvrir le dessus des rouleaux sans les noyer dans la sauce.