

## LASAGNE COURGETTE/BROUSSE/SAUMON FUMÉ

Pour 2 personnes : (pour un moule à cake de 26 cm)

- 250 gr de Brousse de brebis
- 3 c à s de crème épaisse
- lait végétal d'avoine 20 cl environ
- 2 caïeux d'ail
- 1 belle courgette
- 1 tranche de saumon fumé
- 4 à 5 feuilles de lasagne fraîches
- sel et poivre
- Herbes de Provence

### Préparation de la courgette:

Préchauffez le four à 180°. Lavez la courgette. À l'aide d'une mandoline, coupez la courgette dans la longueur sur une épaisseur de 5 mm. Déposez les tranches de courgette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les badigeonner d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfourez pour 10 mn environ.

### Préparation de la crème d'ail :

Dans un mixer incorporez les caïeux d'ail épluchés et dégermés, puis la brousse, la crème et le lait d'avoine. Mixez. Versez la crème dans un récipient, assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes de Provence. Mélangez et goûter pour estimer si l'assaisonnement vous convient.

### Préparation des lasagnes :

Versez un peu de lait et d'huile d'olive au fond de votre moule. Commencez par y déposer une feuille de lasagne, 2 tranches de courgette, la crème d'ail et ainsi de suite. Terminez par une couche de courgette, saumon fumé et crème d'ail. Enfourez pour 20 à 30 mn environ. (se reporter sur le temps de cuisson des lasagnes sur le paquet).