



## Lasagne aux légumes avec pesto

### Ingrédients pour 6 personnes :

600g de viande hachée porc et veau

800g de conserve de tomates en morceaux

2càc de pesto

100g de ricotta

10 feuilles de lasagnes fraîches ou pas (en fonction de la dimension de votre plat)

2 aubergines

1 courgettes

1 boule de mozzarella

150g de fromage emmenthal

Huile d'olive

### Préparation :

1. Dans une poêle, faite cuire la viande hachée

2. Pendant ce temps là, coupez dans le sens de la longueur à la mandoline les aubergines et la courgette.

3. Dans un bol, mélangez la viande hachée, les tomates en morceaux, le pesto et la ricotta.

4. Pour le montage de la lasagne,

- ✓ commencez par mettre un peu d'huile dans le fond du plat
- ✓ disposez les feuilles de lasagnes,
- ✓ disposez ensuite une couche de courgette et 2 couches d'aubergines,
- ✓ étalez après le mélange de viande, tomates et pesto,
- ✓ terminez par l'emmenthal.

Répétez cette étape une seconde fois.

Pour la couche supérieur, déposez les feuilles de lasagnes, couvrez-les d'huile d'olive, puis disposez le reste de légumes (aubergine, courgettes) et rajouter les tranches de mozzarella.

5. Faire cuire 20min au four à 180°C.

Dégustez sans tarder.

