Comme Sacha et ses frères et sœurs, cuisine de délicieuses lasagnes du soleil.

Ingrédients pour 4 personnes :

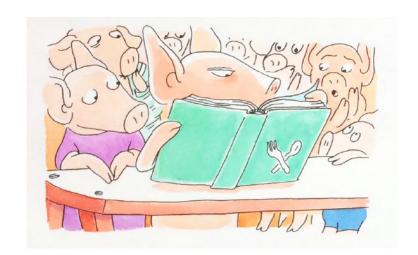
- 12 pâtes à lasagnes
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 boites de purée de tomate
- 4 tomates
- 300 gr de viande hachée (optionnel si vous êtes végétarien)
- 3 boules de mozzarella

Sel

Poivre

Basilic

Huile d'olive



- 1. Préchauffer le four à 220°C.
- 2. Déposer une première couche de pâte dans le fond du plat.
- 3. Déposer de fines tranches de courgettes par-dessus.
- **4.** Mettre une boîte de purée de tomate, bien étalée sur toute la surface. Saler, poivrez. Mettre du basilic et un filet d'huile d'olive.
- 5. Recouvrir d'une couche de pâte.
- **6.** À nouveau, déposer une couche de courgette, suivi d'une couche de purée de tomate. Répartir la viande hachée.
- **7.** Saler, poivrer. Mettre du basilic et un filet d'huile d'olive.
- 8. Déposer de fines tranches d'aubergines sur le dessus et recouvrir le tout d'une couche de pâte.
- **9.** Mettre une dernière couche d'aubergine, des tranches de tomates fraiches. Recouvrir le tout de mozzarella en tranches.
- 10. Faire cuire pendant 35 à 45 min.

