

Lasagne Féta et Olives Noires aux Herbes Grecques

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- BASILIC	1 c à soupe (séché)
- ORIGAN	1 càs + 1/2 càs (séché)
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g à la grecque (ou de Nyons)
- CAROTTE(S)	2
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- COPPA	100g
- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- MOZZARELLA	sèche pour gratiner
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dénoyautez les olives.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 5 minutes au micro-onde. Réservez.
- Dans un caquelon, faites revenir l'ail dans de l'huile chaude. Ajoutez les tomates concassées, ½ boîte d'eau, le concentré de tomates, le sucre, le basilic et 1 cas d'origan. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 20 minutes. Après ce temps, intégrez les olives et les carottes. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez le jaune d'œuf.
- Coupez la féta en dés.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Montez alors la lasagne en commençant par une petite couche de béchamel puis une plaque de lasagne que vous recouvrez de sauce tomates aux herbes, olives et carottes ainsi que de quelques dés de féta. Ajoutez un peu de béchamel et poursuivez les autres étages (5 à 6) en terminant par une couche de pâte.
- Etalez alors le reste de béchamel et saupoudrez du reste d'origan.
- Ajoutez encore la mozzarella râpée sèche.
- Enfournez pour 40 minutes.
- Coupez en portions dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.