

Lasagne aux Filets de Dinde et Courgettes Grillées, Sauce Rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- AIL EN POWDRE	
- FILET(S) DE DINDE	6-8 tranches
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- COULIS DE TOMATES	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BEURRE	35g
- FARINE	25g
- LAIT	300 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- LASAGNE(S)	6 plaques
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez les courgettes en rondelles et faites-les rissoler dans de l'huile chaude. Assaisonnez de sel, poivre et ail. Réservez.
- Dans un bol, mélangez le coulis de tomates avec le concentré de tomates et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Confectionnez ensuite une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin. Déposez un peu de béchamel au fond du plat.
- Montez alors la lasagne en alternant une couche de pâte, de courgettes puis de filet de dinde, de sauce rose, gruyère râpé et un peu de béchamel. *
- Terminez par une couche de pâte nappée du reste de béchamel. Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournez 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.