

Lasagnes au chèvre et courgettes

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 500g de lasagnes
- 15 g de beurre
- 2 courgettes coupées en rondelles
- 1 oignon
- 2 bûches de chèvre
- 80 g de gruyère râpé
- Pour la béchamel :
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- ½ l de lait
- 10 cl de jus de citron
- Noix de muscade
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un moule à gratin.

Etape 2

Mettre 70 cl d'eau dans le bol, et incorporer vos courgettes rincées, taillées en rondelles dans votre panier de cuisson vapeur. Faire une cuisson vapeur 25 min.
Réserver les courgettes. Vider le bol et le rincer.

Etape 3

Pour la béchamel, ajouter le beurre dans le bol et le faire fondre 3 min.
Ajouter la farine. Mélanger. Faire cuire 4 min.
Verser le lait par filet, faire 10 min. Saler, poivrer et y ajouter le jus de citron ainsi que la noix de muscade.

Etape 4

Tailler vos bûches de chèvre en rondelles.
Dans le plat à gratin, alterner une couche de feuilles de lasagne, une couche de courgettes, un peu d'oignon épluché et taillé en rondelles, quelques tranches de bûche de chèvre et de la sauce béchamel. Répéter cette opération 2 fois.

Etape 5

Terminer en ajoutant le gruyère râpé. Enfourner vos lasagnes durant 35 min.
Les servir encore chaudes.