

Lasagnes froides mozzarella

Je suis parti sur l'idée d'une ratatouille qui me restait de la recette précédente de lasagne chaude, mais j' ai remplacé la béchamel par de la mozzarella . Le résultat est top. A défaut de mozzarella, un fromage frais fera très bien l'affaire.



Ingédients : 3 oignons, 1 carotte, 1 tête d'ail, 2 poivrons, deux aubergines, deux courgettes, 600 gr de sauce tomate (1 bocal de sauce tomates 450gr du placard, 1 coulis de tomate 20 cl en brique), 1 bouquet de thym, une branche de laurier.

300 gr de mozzarella ou plus selon vos envies.

6/8 feuilles de lasagne

Commencer par couper tous les ingrédients en petits cubes de 5mmx5mm et faire les suer dans une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une large cocotte.



Faire suer l'ensemble et ajouter le coulis de tomates. Laisser l'ensemble compoter **pendant une heure**. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Laisser refroidir ensuite. Il ne doit pas rester de liquide et l'ensemble est compoté.

Préparer 6/8 feuille de lasagne. **Les cuire dans l'eau bouillantes salée avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.**

Je les découpe ensuite pour qu'elles s'ajustent à la taille de mon plat à gratin. Prévoir 3 épaisseurs. huiler le fond de la barquette aluminium

Pour le montage : J'utilise une barquette aluminium que je vais démouler ensuite.

Une couche de ratatouille au fond du plat huilé, une couche mozzarella, une couche de lasagne. Je recommence une fois.

Arrivé en haut du plat avec la troisième couche de lasagne je filme l'ensemble et je mets au frais pendant au moins deux heures.



Démouler ensuite sur un plat. L'ensemble se découpe facilement.

Bon appétit