

Lasagnes de ratatouille

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 boîtes de 400 grammes de pulpe de tomates concassée
- 1 bocal de 650g de ratatouille
- 100 grammes de fromage râpé
- des plaques de pâtes à lasagnes
- de l'origan
- du sel

Préparation

- préchauffer le four à 180°
- verser une boîte de pulpe de tomate dans le fond du plat à gratin
- mettre une couche de plaques à lasagnes
- mettre une couche de ratatouille, un petit peu d'origan et de sel (juste un peu)
- remettre des plaques de pâte, puis de la ratatouille, origan et sel jusqu'à épuisement de la ratatouille
- terminer avec des plaques de pâtes
- verser la deuxième boîte de pulpe de tomate
- saupoudrer encore un coup d'origan
- recouvrir de fromage râpé
- enfourner et laisser cuire 35 minutes

Révision #2

Créé 2021-04-20 12:01:20 CEST par Luc

Mis à jour 2021-04-21 08:36:38 CEST par Luc