

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# LASAGNES AUX AUBERGINES ET TROIS FROMAGES

## Ingrédients

- 1 kg de tomates fraîches ou des tomates pelées en conserve
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 petites aubergines, soit 700 g environ
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- 150 g de ricotta
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 50 g de parmesan
- 120 g de pâtes à lasagnes
- 150 g de mozzarella de bufflonne

- Plongez les tomates 10 s dans de l'eau bouillante. Retirez la peau et les pépins, puis concassez-les. Ou utilisez des tomates pelées en conserve. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Lavez et coupez 2 aubergines en rondelles épaisses puis en gros dés.
- Versez 2 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les aubergines 10 min sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez le reste d'huile, les oignons, l'ail et faites cuire encore 10 min. Ajoutez les tomates concassées et le thym. Salez, poivrez et laissez mijoter 40 min à feu doux.
- Pendant ce temps, mélangez la ricotta avec la crème et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 180 °C (th 6).





## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN



90 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

- Dans le fond d'un petit plat à gratin, versez 1/3 de la sauce aux légumes, couvrez de pâtes à lasagnes, versez ensuite 1/3 de la crème au fromage, puis répartissez 1/3 de la mozzarella en lamelles. Recommencez 2 fois ces étapes en terminant par la mozzarella.
- Versez 2 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les aubergines 10 min sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez le reste d'huile, les oignons, l'ail et faites cuire encore 10 min. Ajoutez les tomates concassées et le thym. Salez, poivrez et laissez mijoter 40 min à feu doux.
- Pendant ce temps, mélangez la ricotta avec la crème et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 180 °C (th 6).
- Dans le fond d'un petit plat à gratin, versez 1/3 de la sauce aux légumes, couvrez de pâtes à lasagnes, versez ensuite 1/3 de la crème au fromage, puis répartissez 1/3 de la mozzarella en lamelles. Recommencez 2 fois ces étapes en terminant par la mozzarella.
- Coupez la dernière aubergine en tranches dans la longueur, huilez et salez-les légèrement puis déposez-les sur le dessus du plat. Saupoudrez avec le reste de parmesan.
- Enfouez et laissez cuire 30 min. Laissez reposer 20 min avant de servir. Accompagnez d'une salade verte bien croquante.