

[Imprimer](#)

## Lasagnes aux courgettes et lardons



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>15 min</b>
Cuisson	<b>20 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Lasagnes aux courgettes et lardons

- 1 barquette de pâte à lasagne fraîche
- 1 grand bocal de sauce provençale
- 200 g de lardons allumettes fumés
- 500 g de courgettes
- 30 cl de lait
- 25 g de beurre
- 2 c. à soupe de farine fluide
- 100 g de gruyère râpé
- chapelure (facultatif)
- huile d'olive
- sel, poivre

### Résumé

pour Lasagnes aux courgettes et lardons

Cette idée de recette m'est venue lorsqu'il y a eu la psychose de la vache folle, mon fils alors âgé de 6 ans refusait de manger des lasagnes cuisinées avec de la viande de boeuf, donc j'ai trouvé cette astuce pour lui faire plaisir tout en associant l'apport de légumes qu'il n'est pas toujours évident de faire apprécier des enfants. Aujourd'hui, il ne veut manger que ces lasagnes !

### Préparation

pour Lasagnes aux courgettes et lardons

- 1 Lavez et coupez en dés les courgettes, faites-les revenir dans l'huile d'olive 3 min puis ajoutez les lardons, mélangez et laissez cuire 2 min puis versez dessus la sauce provençale. Laissez mijoter.
- 2 Pendant ce temps, préchauffez le four th.6 (180°C), et préparez la béchamel (si vous n'avez pas le temps, vous pouvez en acheter une toute prête). Mélangez le lait, le beurre, la farine, salez et poivrez.
- 3 Au bout de 8 min, mélangez bien la préparation et arrêtez le feu.
- 4 Huilez un plat et disposez au fond une plaque de lasagne, recouvrez-la de la préparation aux courgettes, versez dessus l'équivalent d'1 c. à soupe de béchamel, puis recouvrez d'une plaque de lasagne et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la sauce.
- 5 Finissez par une plaque de lasagne que vous recouvrez de béchamel et de fromage râpé. Pour finir, saupoudrez de chapelure. Enfournez pendant 10 min. Bon appétit !