

## recette salée

# LASAGNE D'ÉTÉ AUX AUBERGINES GRILLÉES

🕒 20 minutes

🕒 50 minutes

👥 3-4 personnes

### Ingredients

250 g de feuilles de lasagne fraîches, soit un paquet  
2 belles aubergines  
240 g de tomates concassées ou une conserve de 400 g  
1 gousses d'ail  
1 oignon ou 2 échalotes  
3 à 4 cs. d'huile d'olive  
2 cc. de vinaigre de cidre  
1 cc. de sucre de coco ou de sucre de canne complet  
1 à 2 cc. de piment doux ou d'Espelette  
Poivre et sel, au goût  
50 g de parmesan râpé (ou de fromage végétal pour une version vegan)

#### Pour la béchamel vegan

30 g de margarine végétale  
40 g de farine (ici de riz complet)  
500 ml de lait de soja nature  
1 cc. de noix de muscade en poudre  
Poivre et sel, au goût

### Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés. Laver les aubergines avant de les couper en tranches pas trop épaisses. Les déposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson et les enduire d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de gros sel avant d'enfourner pour 15 minutes.

Commencer à préparer la sauce tomate épicée. Peler l'ail et le hacher finement. Faire de même pour l'oignon avant de les faire revenir durant 5 minutes dans une poêle, accompagnés d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter ensuite les tomates concassées, le sucre, le vinaigre de cidre et 1 cuillère à café de piment. Saler et poivrer avant de laisser mijoter durant 10 bonnes minutes à feu vif, en surveillant bien la cuisson.

Pour préparer la béchamel, se munir d'une casserole et faire fondre la margarine à feu moyen. Ajouter ensuite la farine. Bien mélanger à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la préparation se décolle des parois de la casserole. Verser le lait petit à petit, tout en continuant à mélanger à l'aide du fouet. Saler, poivrer, puis continuer à remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe. Une fois arrivée à consistance souhaitée, ajouter la noix de muscade puis réserver.

#### Montage

Préchauffer le four à 180 degrés, chaleur tournante. Huiler un plat à gratin de taille moyenne, de préférence rectangulaire. Disposer une première couche de feuille de lasagne : votre feuille fraîche sera logiquement trop longue, il faut donc veiller à l'ajuster au plat en la découpant délicatement. Le surplus peut être utilisé pour combler la largeur non-couverte du plat. Ajouter ensuite l'entièreté de la sauce tomate avant de la recouvrir d'un tiers des aubergines grillées. Saupoudrer le tout de piment puis ajouter une nouvelle couche de feuille de lasagne. Recouvrir ensuite d'une couche de sauce bechamel puis d'aubergines grillées saupoudrées de piment.

Enfin, terminer par une dernière couche de feuille de lasagne, le reste de sauce bechamel puis d'aubergines grillées. Recouvrir le tout du parmesan râpé avant d'enfourner le plat pour 25 minutes.

