

LASAGNE D'AUBERGINES ET DE PATATES DOUCES

Type : Plat principal

🕒 25mn

👤 4 pers.

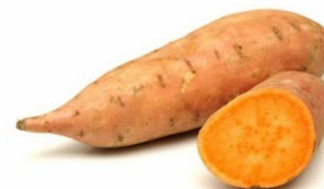
👨‍🍳 Facile



Côtes de Provence – Moine



Aubergines



Patates douces



Ail



Oignons



Yaourt à la grecque



Tomates concassées



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENT

- 2 aubergines
- 2 patates douces
- 2 éclats d'ail
- 1 oignon
- 1 échalote
- 170g de yaourt à la grecque
- 1 œuf
- 400g de tomates concassées
- Huile d'olive
- Origan
- Sel
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Coupez l'oignon en très fines rondelles. Pelez les patates douces et détaillez-les en longues tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Coupez les aubergines en longues tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Émincez l'ail et l'échalote.
- ② Préchauffez le four à 180 °C. Disposez les tranches de patates douces et d'aubergines côte à côte sur une plaque de four tapissée de papier cuisson et enduisez-les de 4 c. à soupe d'huile d'olive. Répartissez les rondelles d'oignon par-dessus et épicez le tout d'1/2 c. à soupe d'origan, de sel et de poivre. Glissez ± 15 min au four préchauffé. Entre-temps, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'ail et l'échalote jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les tomates concassées et laissez mijoter 5 min. Assaisonnez avec le reste de l'origan, du sel et du poivre.
- ③ Composez la lasagne : étalez 2 à 3 cuillerées de sauce tomate dans un plat à four. Disposez-y quelques tranches d'aubergines et de patates douces ainsi que des rondelles d'oignon (réservez 2 belles tranches d'aubergine pour la décoration). Nappez de sauce tomate. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminez par de la sauce tomate. Battez l'oeuf et mélangez-le au yaourt à la grecque. Versez le tout sur la lasagne. Garnissez avec les 2 tranches d'aubergine réservées (éventuellement émiettez de la feta par-dessus). Faites cuire la lasagne ± 35 min au four préchauffé.