

Lasagne Courgette Féta

INGREDIENTS

- 300g de courgettes
- 20cl de crème fraîche
- 100g de féta
- 8 feuilles de lasagne
- 30g de fromage râpé
- Sel/Poivre
- Huile d'olive
- 1 boîte de tomates concassées

INSTRUCTIONS

Taillez les courgettes à la mandoline, les déposez dans un plat, huile d'olive, sel, poivre au four 10 à 15 min à 180°. Dans un plat allant au four, déposez une rangée de lasagne puis une rangée de courgettes.

Emiettez la féta, versez de la crème fraîche.

Recommencez sur 3 étages. Finir par la tomate concassée, fromage râpé et au four 35 min à 180°.

