

Lasagnes lentilles, courgettes et manchego

de Sarah Grignotages



Préparation :
environ 1h



Cuisson : 200°C

4 moules « Marquis »

Difficulté : moyenne



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 200 g de lentilles pesées crues, rincées et égouttées puis cuites environ 20 minutes dans l'eau additionnée d'un peu de bicarbonate, de thym séché et d'une feuille de laurier ou 400 g de lentilles déjà cuites.
- un peu d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 poivron
- 2 courgettes moyennes
- 600 g de sauce tomate
- un peu de sel et de poivre
- un peu de paprika fumé, d'herbes de Provence et piment d'Espelette.
- quelques feuilles de pâtes à lasagne
- environ 200 g de manchego

Préparation :

- 1 Préparer la sauce.
Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter les poivrons et les courgettes en morceaux et la sauce tomate. Saler, poivrer et épicer à votre convenance.
- 2 Laisser cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes. Ajouter les lentilles et laisser cuire encore 5 minutes.
Préchauffer le four à 200°C.
- 3 Dans les moules, verser un peu de sauce, une feuille de pâte à lasagne, un peu de sauce, une feuille de pâte et encore un peu de sauce.
- 4 Ajouter le manchego en tranches fines et enfourner pour 25 min environ. Passer encore 5 minutes sous le grill du four.
C'est prêt !

lentil, zucchini and manchego lasagna



by Sarah Grignotages



4 Marquis molds

Prepare:
about 1h



Cooking: 200°C

Difficulty : medium



Ingredients:

Serves 4 (4 Marquis molds):

- 200 g of raw lentils, rinsed and drained, then cooked for about 20 minutes in water with a little bicarbonate, dried thyme and a bay leaf, or 400 g of already cooked lentils
- a little bit of olive oil
- 2 cloves of garlic
- 1 onion
- 1 bell pepper
- 2 medium zucchinis
- 600 g of tomato sauce
- a little bit of salt and pepper
- a little bit of smoked paprika, herbes de Provence and Espelette hot pepper
- a few sheets of lasagna pasta
- about 200 g of manchego

Preparation:

- 1 Prepare the sauce.**
In a saucepan, cook the minced onion and garlic in a little bit of olive oil for a few minutes.
- 2 Add the peppers and zucchini into pieces and the tomato sauce. Add salt, pepper and few spices at your convenience. Cook over medium heat for about 15 minutes. Add the lentils and cook for another 5 minutes.**
- 3 Preheat oven to 200°.**
In the mold, pour a little sauce, a sheet of lasagna pasta, a little bit of sauce, a sheet of pasta and some more sauce.
- 4 Add the thinly sliced manchego and bake for about 25 minutes. Broil for another 5 minutes. It's ready!**