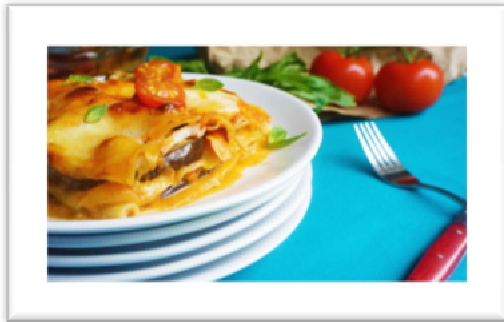




Toque & Tablier



## Lasagnes matriciana à ma façon

Pour 4 personnes.

Préparation 25 min

**Bien s'organiser :** Vous pouvez préparer ce plat en avance, vous le réchaufferez au dernier moment avec un papier aluminium posé dessus.

### Ma liste de courses... Chez

#### Le traiteur italien :

- 400 g de lasagnes fraîches ou 200 g de lasagnes sèches sans pré-cuisson (sinon, vous les ferez cuire al dente dans de l'eau bouillante)
- 400 g de mozzarella

#### Le primeur :

- 700 g d'aubergines (ou 2 belles) ou des aubergines grillées chez M. Picard
- 950 g de tomates ou 500 g de coulis de tomates pour les très pressés
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon

#### L'épicerie:

- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe rase d'origan

#### Le charcutier:

- 150 g de bacon

1. Préchauffez le four à 230°. Lavez et coupez les aubergines en 2 puis faites des lamelles d'un demi-centimètre. Posez-les sur du papier cuisson, versez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre en enfournez à mi-hauteur pour 10-15 minutes afin qu'elles deviennent fondantes et dorées. Sortez-les du four, baissez la température à 200°. Et réservez les aubergines.

2. Pendant ce temps, coupez les gousses d'ail et l'oignon. Lavez et coupez les tomates en petits morceaux grossiers. Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile dans une poêle sur feu modéré pour qu'ils soient fondants. Ajoutez les tomates, l'origan, le sel, le poivre et laissez mijoter pendant 10 minutes à petits bouillons et couvert.
3. Pendant ce temps, coupez le bacon en lanières, coupez la mozzarella en tranches fines. Réservez.
4. Une fois les tomates cuites, mixez-les pour les réduire en sauce bien lisse, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
5. Dans un plat à gratin rectangulaire ou carré de préférence, versez une couche de coulis. Posez les feuilles de lasagnes, puis encore le coulis, les aubergines, le bacon, la mozzarella puis encore des feuilles de lasagnes et ainsi de suite. Terminez par des feuilles de lasagnes recouvertes de coulis et de mozzarella. Enfourez à mi hauteur pour 20 minutes à 200° en couvrant d'un papier d'aluminium dès que c'est doré. Envoyez bien chaud !