Lasagnes d'aubergines et de viande hachée

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 15 min
Temps actif: 45 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g viande hachée de bœuf suisse
1 kg aubergines
sel
3 cs huile de colza HOLL
1 oignon
1 gousse d'ail
550 g tomates (voir aussi conseil)
2 cs purée de tomates
1 dl bouillon de bœuf
1 cs herbes méditerranéennes séchées
poivre noir
250 g ricotta
2 dl lait
50 g sbrinz râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient environ:

542 kcal
45 g de protéines
17 g de glucides
31 g de lipides

Sans gluten
Contient du lactose
Low Carb

Conseil

Au lieu de 550 g de tomates fraîches, on peut utiliser une boîte et demie de tomates hachées.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180° C à chaleur tournante (à 200° C chaleur supérieure et inférieure).

2. Retirer le pédoncule des aubergines. Couper les aubergines en tranches dans le sens de la longueur et les saler. Les disposer sur deux plaques de cuisson, les badigeonner avec la moitié de l'huile et les faire griller au four pendant 25 minutes. Retourner une fois après 15 minutes.

3. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Équeuter les tomates et les couper en dés.

Viande Suisse

Mon choix.

4 Dans une poêle, faire revenir à feu vif la viande hachée dans le reste de l'huile. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir le tout. Incorporer ensuite les tomates, la purée de tomates, le bouillon et les fines herbes. Couvrir la sauce et laisser cuire pendant 8 minutes. Saler et poivrer.

5 Mélanger la ricotta, le lait et le fromage et assaisonner avec du sel et du poivre.

6 Dans un plat à gratin, alterner les couches d'aubergines, de sauce à la viande hachée et de crème à la ricotta et au fromage, puis finir avec un peu de crème à la ricotta et au fromage.

7 Faire gratiner les lasagnes dans le four préchauffé pendant environ 35 minutes.