



## LASAGNE AUX COURGETTES SANS GLUTEN

Temps de préparation : 20

Temps de cuisson : 30

Portions : 6 à 8

### INGRÉDIENTS :

- 1 gros oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 courgettes hachées
- 2 gousses d'ail hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de [basilic séché sans gluten](#)
- Sel et poivre du moulin au goût
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates coupées non assaisonnées
- 1 [feuille de laurier sans gluten](#)
- 200 g (2,5 tasses) de fromage mozzarella râpé
- 30 g (1/2 tasse) de fromage parmesan râpé
- 12 [lasagnes sans gluten](#)
- Une recette de 500 ml (2 tasses) de [sauce béchamel sans gluten](#)

### PRÉPARATION :

1. Faire revenir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes.
2. Incorporer les courgettes, l'ail, le persil, le basilic et cuire pendant 2 minutes.
3. Ajouter les tomates et la feuille de laurier. Laisser mijoter à feu moyen à découvert pendant 15 minutes. Saler et poivrer au goût.
4. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante (environ 7 minutes). Les égoutter et les rincer à l'eau froide.

### MONTAGE DE LA LASAGNE :

1. Vous pouvez mettre un peu d'huile dans le fond du plat.
2. Mettre 3 lasagnes, 1/3 de sauce aux courgettes, 1/3 de sauce béchamel, 1/3 de fromage parmesan... Répéter 3 fois.

3. Terminer avec un rang de pâte et recouvrir de fromage mozzarella.
4. Cuire au four environ 30 minutes à 350 F. Vous pouvez compléter à 'broil' pour bien griller le fromage.