LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX 4 FROMAGES

Ingrédients

Pour un plat à gratin

230g de citrouille
1 aubergine
5 tomates
1 pinte de ricotta
200g de feta émietté
200g de pesto
2 oeufs
1 boîte de sauce tomate
feuilles de pâtes fraîches
200g de mozzarella râpée
200g de parmesan râpé

Étapes

1. Préchauffer le four à 175°C.
Placer la citrouille sur une plaque à pâtisserie et rôtir au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée et tendre, environ 30 minutes. Pendant ce temps, faire griller les aubergines sur un gril à charbon ou les faire frire dans une poêle en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient carbonisées et tendres, de 10 à 15 minutes. Couper les tomates en deux et les placer sur une plaque à pâtisserie au four pendant les 15 dernières minutes du temps de la citrouille; cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et ridés.

2. Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, la feta, le pesto, les œufs, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer la citrouille rôtie au mélange de ricotta.

3. Verser la moitié de la sauce tomate dans un plat allant au four. Déposer deux feuilles de pâtes sur la sauce. Disposer une seule couche de tranches d'aubergine sur les pâtes et garnir de la moitié du mélange de ricotta. Couvrir avec deux autres feuilles de pâte. Disposer les tomates rôties uniformément sur les feuilles et verser la moitié restante du mélange de ricotta sur les tomates. Saupoudrer de la moitié de la mozzarella. Garnir des deux feuilles de pâtes restantes. Verser le reste de sauce tomate sur le tout et saupoudrer du reste de mozzarella et de parmesan.

4. Cuire au four préchauffé de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bouillonnants.