

Lasagnes aux légumes et au thon

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 4 personnes

Préparation: 25 minutes Cuisson: 1h



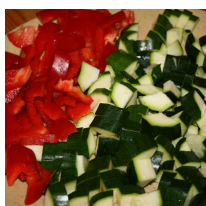
Les ingrédients:

- pâtes à lasagne
- 1 aubergine
- 2 oignons
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 boîte de tomate
- 400g de thon en boîte
- Gruyère
- 4 grains d'ail
- Sel poivre herbes de provence
- huile d'olive
- curry

Comment faire:



1) Peler et découper les oignons, puis les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. -



2) Pendant que les oignons cuisent découper les deux courgettes et le poivron rouge. -



3) Rajouter courgettes et poivron avec les oignons. Et laisser mijoter le tout en mélangeant de temps en temps. -



4) Préparer l'aubergine. -



5) Une fois découper en morceau rajouter la au reste des légumes. -



6) Préparer les grains d'ails, un peu de sel, le poivre, le curry et les herbes de provence. Puis rajouter les avec les légumes. Mélanger le tout. -



7) Rajouter la tomate et laisse cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes. il faut que tous les légumes soit cuit avant de mettre au four. -



8) Ouvrir les boites de thon et les égoutter. Mélanger avec les légumes. -



9) Dans un plat allant au four alterner les couches de feuille de lasagne et de préparation au légume. -



10) Mettre ensuite un peu de gruyère et enfourner pendant 30 minutes à 200°C. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)