

Lasagnes poulet courgettes

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 5 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 1h



Les ingrédients:

- 3 escalopes de poulet
- 2 courgettes
- 1 boîte de tomate
- 2 oignons
- 1 boîte de lardon
- 3 grains d'ail
- Curry, herbes de provence
- Sel Poivre
- Gruyère
- Des feuilles de lasagne
- Huile

Comment faire:



1) émincer les oignons et les faire revenir dans un filet d'huile, puis rajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes. -



2) Découper les courgettes en morceau, écraser les grains d'ail et rajouter le tout aux oignons. mélanger. -



3) Rajouter les escalopes de poulet découper en morceaux. Et bien mélanger -



4) Rajouter une cuillère à café de curry, un peu d'herbes de provence, saler et poivrer. Puis remuer. -



5) Rajouter ensuite la boîte de tomate puis laisser cuire le tout jusqu'à ce que les courgettes soient cuites. -



6) Puis disposer comme suit: Une couche de préparation au poulet, Une couche de lasagne et ainsi de suite... -



7) Finir par une couche de préparation au poulet et du gruyère rappé. Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C environ. -

**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 !