



Pasticcio aux aubergines

1h 10 min 

2-3 

4 

20-30 min à 200°C 



Ingrédients

250 g de lasagnes Schär, 2 aubergines, 3 tomates mûres, 2 mozzarella, 150 g de sauce tomate, basilic à volonté, 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé, 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé, huile d'olive, sel.

Préparation

Faites cuire les lasagnes Schär pendant 10 minutes dans de l'eau salée bouillante en quantité suffisante, égouttez-les, puis placez-les sur un torchon. Coupez les tomates et la mozzarella en petits morceaux ainsi que les aubergines en fines tranches. Posez une couche de lasagnes sur une tôle à pâtisserie graissée à l'huile d'olive, recouvrez-les d'aubergines, de tomates et de mozzarella en salant légèrement. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient épuisés. Parsemez la dernière couche de basilic, d'huile d'olive et de parmesan.

