



LASAGNE AUX COURGETTES ET MORTADELICE

Pour 6 personnes — Préparation : 12 min. — Cuisson : 30-40 min.

Ingrédients :

- 2 paquets de tranches de Mortadélice Olives
- 1 demipaque de pâte à lasagne
- 3 courgettes
- 500ml de béchamel
- 200g d'emmental râpé
- Sel, poivre, beurre

Préparation :

Préchauffer le four à 210°.

Beurrer un plat à lasagne.

Laver et couper les courgettes à la mandoline pour obtenir des lamelles régulières d'environ 2 ou 3mm d'épaisseur.

Déposer au fond du plat à gratin une première couche de pâte, suivi d'une couche de courgettes, puis d'une couche de tranches de Mortadélice; parsemer d'emmental puis renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de béchamel et d'emmental.

Enfourner 35 à 40min, jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.