



# Lasagne aux légumes et cancoillotte à l'ail



Plat



15-30 min



6 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois  
à l'ail



## Les ingrédients

- 500 g de cancoillotte Le Francomtois Ail
- Feuilles de lasagnes
- 400g de galets d'épinards surgelés
- 2 bulbes de fenouil
- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail, 10cl d'huile d'olive
- ½ litre de coulis de tomates
- sel, poivre
- piment d'Espelette



## La préparation

- Dégelez et cuisez les épinards dans une casserole avec une cuillère d'huile. Ajoutez une gousse d'ail hachée, salez, poivrez et réservez.
- Emincez finement les bulbes de fenouil. Taillez en tranches les courgettes. Mélangez les deux, salez et poivrez. Faites-les griller sur une plaque de cuisson au four à 270°C pendant 20 min, en remuant une ou deux fois. Réservez.
- Chauffez le coulis de tomate, relevez-le d'une pointe de piment d'Espelette.
- Huilez un plat à gratin, coulez un fond de coulis de tomate. Tapissez de feuilles de lasagnes, étalez dessus les épinards, puis une couche de cancoillotte à l'ail. Posez par-dessus des lasagnes, une couche de légumes grillés, du coulis de tomate, des lasagnes, des légumes grillés. Recouvrez le tout de coulis de tomate, des dernières feuilles de lasagnes et du reste de cancoillotte.
- Enfournez à 180°C pendant 40 min.
- Servez bien chaud.