



Lasagne jambon, courgette et Roucoulons



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- Feuilles de lasagne
- 3 courgettes
- 2 échalotes
- 4 tranches de jambon
- 20cl de crème liquide légère
- 20cl de lait
- huile d'olive
- sel, poivre



La préparation

- Peler, dégermer et émincer l'échalote. Couper les courgettes en fines rondelles.
- Dans une sauteuse, chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote quelques minutes.
- Ajouter les courgettes et cuire une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, verser la crème, le lait et 160g de Roucoulons coupé en petits morceaux et placer sur feu doux, le fromage doit complètement fondre.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Monter les lasagnes dans un plat allant au four, commencer par une couche de feuilles de lasagne, verser un tiers de la crème au Roucoulons puis placer une tranche de jambon et disposer des rondelles de courgettes en les faisant se chevaucher, renouveler l'opération une fois puis terminer par une couche de lasagnes, recouvrir du dernier tiers de crème et répartir de fines tranches de Roucoulons restant.
- Enfourner 25 à 30 minutes, le Roucoulons doit gratiner.