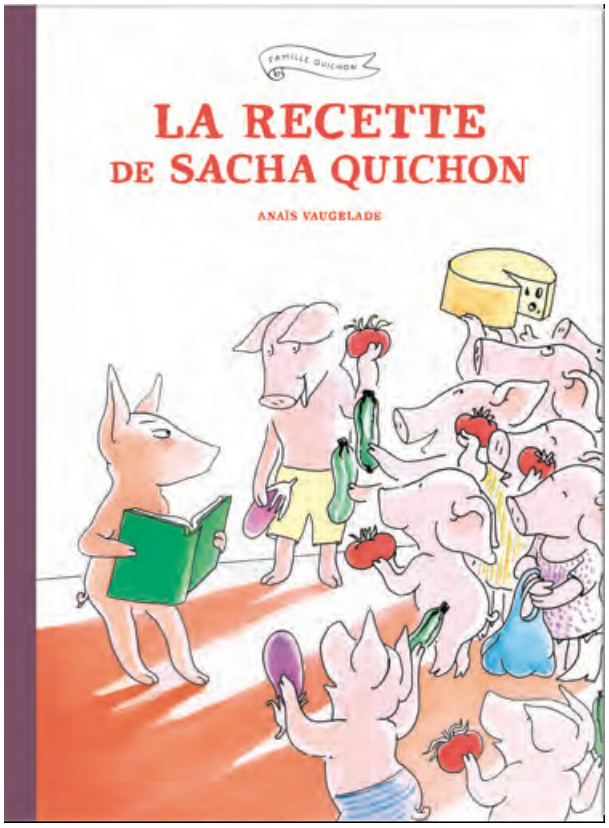
l'école des loisirs

La recette de Sacha Quichon

Anaïs Vaugelade

Comme Sacha et ses frères et sœurs, cuisine de délicieuses lasagnes du soleil



Aujourd'hui, ni Papa ni Maman Quichon n'ont envie de faire la cuisine. Trop fatigués. Et si c'étaient leurs soixante-treize enfants qui cuisinaient, cette fois ? On tire à la courte paille qui choisira le plat principal, et c'est parti ! Sacha emmène ses frères et sœurs faire les courses pour les lasagnes du soleil... La cuisine à l'huile, c'est bien difficile, mais c'est bien plus beau que des petits pots !

Pour 4 personnes, il te faudra :

- 12 pâtes à lasagnes
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 boites de purée de tomate
- 4 tomates
- 300 gr de viande hachée (optionnel si vous êtes végétarien)
- 3 boules de mozzarella
- Sel
- Poivre
- Basilic
- Huile d'olive

1/ Préchauffer le four à 220°C
2/ Déposer une première couche de pâte dans le fond du plat
3/ Déposer de fines tranches de courgettes par-dessus
4/ Mettre une boîte de purée de tomate, bien étalée sur toute la surface. Saler, poivrez. Mettre du basilic et un filet d'huile d'olive.
5/ Recouvrir d'une couche de pâte
6/ À nouveau, déposer une couche de courgette, suivi d'une couche de purée de tomate. Répartir la viande hachée.
7/ Saler, poivrer. Mettre du basilic et un filet d'huile d'olive.
8/ Déposer de fines tranches d'aubergines sur le dessus et recouvrir le tout d'une couche de pâte.
9/ Mettre une dernière couche d'aubergine, des tranches de tomates fraiches. Recouvrir le tout de mozzarella en tranches.
10/ Faire cuire pendant 35 à 45 min