

**Temps de cuisson :** 1h30 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile



## Lasagne sans pâtes économique

### Ingrédients :

- 1 grosse aubergine, coupée en lanières de ½ de pouce
- 2 longs zucchinis, coupés en lanières de ¼ de pouce
- 425 ml de sauce rosée
- 1 petit pot de fromage ricotta
- ½ à 1 tasse de fromage Gouda, râpé
- 1 tasse d'épinards
- 1 c. à soupe d'huile de canola

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Recouvrir votre plat Pyrex d'huile de Canola pour que la lasagne ne colle pas lors de la cuisson.
3. Placer les légumes en étages dans un plat Pyrex selon l'ordre suivant : Aubergines un peu de sauce rosée, lanières de zucchini, un peu de sauce rosée, la moitié du fromage ricotta, épinards, lanières d'aubergines, le restant de votre sauce rosée, épinards, le restant de fromage ricotta.
4. Parsemer le fromage gouda partout.
5. Placer votre lasagne dans le four sur la grille du bas (aucun papier aluminium requis) et laisser cuire pendant 1h00/1h30 ou jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide.
6. Laisser refroidir et servir à vos invités, accompagnée de pain à l'ail ou d'une belle salade simple (on ne mange jamais trop de légumes!).