Lasagne aux Lamelles de filet de poulet, courgettes et tomates

10 personnes



Ingredients

- 1,2 kg de Lamelles de filet de poulet
- 2,5 l de tomates pelées en morceaux
- 5 à 7 courgettes, selon la taille
- 100 g de tapenade
- 300 g de ricotta
- 150 g de parmesan
- Origan
- épices spaghetti
- Sel & poivre

Preparation

Mélangez les tomates pelées en morceaux avec l'origan, les épices à spaghetti, le sel et le poivre. Assaisonnez les tomates pelées à votre goût.

Coupez les courgettes en rondelles à la mandoline.

Déposez les tomates pelées dans le fond d'un plat résistant au feu. Placez les courgettes par-dessus et recouvrez-les d'une couche de tapenade d'olives. Déposez les Lamelles de filet de poulet dessus.

Recouvrez de tomates pelées.
Puis enduisez-les d'un peu de ricotta.

Recouvrez la lasagne avec les courgettes et terminez par une couche de tomates pelées et de ricotta.
Terminez par du parmesan râpé.
Cuisez la lasagne à 180°C pendant ± 20 minutes.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be