***Lasagnes ricotta, sauce tomate & aubergine***

***Préparation : 15 minutes***

***Cuisson : 20 minutes***

***Ingrédients pour 2 personnes***

*- 250g de ricotta*

*- 150g d’aubergines surgelées (plus pratique ici)*

*- 1 petit pot de sauce tomate (type tomate / mascarpone)*

*- 1 mozzarella*

*- des feuilles à lasagne*

*- sel, poivre*

*- basilic*

*- un peu de parmesan (facultatif)*

**Préparation** :

Dans un récipient battre la ricotta avec du sel, du poivre, du basilic.

Déposer des feuilles à lasagne au fond d’un plat à gratin. Recouvrir de la préparation à la ricotta. Recouvrir de quelques tranches d’aubergines et de sauce tomate.

Procéder ainsi encore deux fois.

Terminer par une couche de feuilles de lasagnes sur lesquelles vous disposerez de la mozzarella coupée en tranches. Saupoudrer d’un peu de parmesan

Enfourner pour 20 minutes au four à 180° ou thermostat 6.

Servir bien chaud avec une salade verte par exemple.