

# Banon de Banon sur Lasagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : 3 [Banon de Banon](#) AOC bien affinés

8 feuilles de lasagnes

4 aubergines

1 cuil. à soupe de basilic

½ piment d'Espelette frais

2 gousses d'ail

1 cuil. à soupe de persil plat

4 cuil. à soupe d'huile d'olive extra vierge

sel

poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

– Laver et essuyer les aubergines. Les envelopper entières dans des feuilles d'aluminium. Les placer dans un plat du four. Enfourner et cuire 40 à 50 minutes.

– Retirer les aubergines du four, les déballer, les couper en deux et prélever la pulpe à l'aide d'une cuillère. Réserver.

– Eplucher, dégermer et laver l'ail.

– Laver, effeuiller et hacher le basilic et le persil.

– Dans une casserole, verser 2 cuillerées à soupe d'huile, y déposer l'ail, le piment, le basilic et le persil. Incorporer la pulpe d'aubergine. Cuire 6 à 7 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement. Mixer légèrement de manière à obtenir une fine purée.

– Cuire les feuilles de lasagne à l'eau bouillante, al dente. Les rafraîchir dans un bain d'eau froide, les égoutter.

– Dans 2 petits plats à gratin beurrés, déposer une feuille de lasagne, une couche de caviar d'aubergine et répéter l'opération 3 fois en terminant par une couche de caviar. Verser dessus un trait d'huile d'olive et recouvrir de Banon.

– Enfourner sous le grill du four et cuire jusqu'à ce que le fromage gratine