**Lasagnes au jambon cru**

 **Pour 4 à 6 Croquant-Gourmands :**

 **- 12 feuilles de lasagnes pré-cuites
- 4 belles tranches de jambon de Bayonne
- 3 courgettes - 1 oignon - 4 tomates
- 60 g de beurre - 75 g de farine - 1 litre de lait - ½ càc d'origan
- 100 g de parmesan râpé - huile d'olive - sel & poivre du moulin**
**Un plat à gratin**
**four préchauffé à 190°C (Chaleur tournante)**

Peler et couper l'oignon en petits dés. Couper les courgettes en petits dés.
Peler et épépiner les tomates. Couper la chair en petits dés.
Dans un filet d'huile d'olive, faire rissoler les oignons sans coloration.
Ajouter les dés de courgettes et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
Ajouter les tomates et remuer.
Assaisonner avec le sel au basilic et aux baies roses et laisser cuire quelques minutes.
Préparer une sauce Béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
Assaisonner et ajouter l'origan
Huiler légèrement le fond d’un plat à gratin et couvrir d'une légère couche de sauce.
Étaler une couche de lasagnes (4 feuilles pour moi).
Couvrir de sauce.
Disposer ensuite une couche de légumes saupoudrés de parmesan.
Les tranches de jambon de Bayonne, du parmesan.
Une couche de sauce. Légumes. Sauce.
4 feuilles de lasagne.
Sauce. Légumes + parmesan. Sauce.
4 feuilles de lasagne.
Couvrir du reste de sauce et saupoudrer de parmesan.
Mettre quelques gouttes d'huile d'olive et enfourner pendant 40 minutes.
Laisser reposer un peu avant de découper et de servir.