 **Lasagnes aux aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Lasagnes-aux-aubergines-DSCN6761_26881.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**  
**- 24 plaques de lasagne précuites**  
**- 500 ml de crème fraîche liquide allégée**  
**- 100 g de parmesan râpé  
Sauce :**  
**- 1 kg de steak haché**  
**- 1,200 kg d'aubergines**  
**- ½ poivron vert** **- ½ poivron rouge** **- ½ poivron jaune**  
**- 1 gros oignon** **- 2 gousses d'ail**  
**- 2 boîtes de pulpe de tomates en dés (2x400g)**  
**- 2 càs d'origan séché**  
**- sel & poivre du moulin - huile d'olive**

**1 plat à four de 25 x 34 cm**  
**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

La sauce : Vous la préparerez avec les ingrédients donnés ci-dessus et suivant la recette [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-boeuf-mijote-aux-aubergines-109535864.html), en vous arrêtant à la préparation du premier jour.

Le montage et la cuisson : Napper le fond du plat d'une fine couche de crème.

* ♦ Coucher les feuilles de lasagne (il m'en a fallu 6) et les napper d'un peu de crème.
* Étaler une couche de sauce aux aubergines et saupoudrer de parmesan râpé. ♦
* Recommencer de ♦ à ♦ trois fois.
* Terminer par une couche de lasagnes.
* Arroser de crème et saupoudrer de parmesan.
* Couvrir le plat d'une feuille de papier cuisson (je l'ai doublée de papier alu pour éviter que la feuille s'envole avec la chaleur tournante).
* Enfourner pendant 20 minutes.
* Découvrir le plat et enfourner pour encore 20 minutes.