 **Lasagnes aux légumes confits**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Lasagnes-aux-l%C3%A9gumes-confits-DSCN6212.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les légumes confits :**  
**- 3 oignons**  
**- 1 petit poivron rouge**  
**- 700 g de** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)  
**- 850 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 600 g de tomates grappe**  
**- 140 g de concentré de tomate**  
**- 100 ml d'huile d'olive**  
**- 1 càc d'herbes de Provence**  
**- sel & poivre du moulin**  
**Les lasagnes :**  
**- 18 feuilles de** [**lasagne**](http://recettes.de/lasagnes)  
**- 1 tablette de bouillon de volaille**  
**- 250 ml d'eau**  
**- 250 ml de crème liquide**  
**- 250 g de** [**mozzarella**](http://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- 100 g de comté râpé  
- huile d'olive**

**La plaque du four**  
**1 grand plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les légumes confits :**Peler et épépiner le poivron et le couper en petits dés.  
Peler l'oignon et l'émincer finement.  
Mettre dans un grand saladier les dés d'oignon et de poivron.  
Tailler les aubergines et les courgettes en petits dés.  
Les rajouter dans le saladier.  
Peler les tomates, les épépiner avant de les couper en petits dés.  
Les ajouter dans le saladier avec le concentré de tomate, les herbes de Provence et l'huile.  
Bien mélanger, saler et poivrer.  
Étaler les légumes sur la plaque du four.  
Enfourner pendant 1 h 30 en remuant à mi-cuisson.  
Laisser refroidir.  
**Les lasagnes :**  
Dissoudre le cube de bouillon dans l'eau chaude et laisser refroidir.  
Mélanger le bouillon et la crème et en étaler quelques cuillerées dans le fond du plat.  
Déposer les plaques de lasagne (il en rentre 6 dans mon plat).  
Répartir la moitié des légumes et étaler la mozzarella coupée en petits morceaux.  
Verser la moitié du bouillon.  
Déposer à nouveau 6 plaques de lasagne.  
Couvrir avec le reste de légumes et les cacher par 6 plaques de lasagne.  
Verser le bouillon restant et appuyer sur la surface avec le dos de la cuillère pour bien imprégner les lasagnes de liquide.  
Lorsque les pâtes sont un peu ramollies, les recouvrir du fromage râpé.  
Asperger d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de servir.