

# LASAGNES AU THON ET PETITS LEGUMES



**4 personnes**

**Ingrédients :**

**Lasagnes précuites**

**2 courgettes**

**2 carottes**

**1 oignon**

**1 petite boîte de champignons de Paris émincés**

**1 boîte de thon au naturel (environ 250 g)**

**20 cl crème fraîche liquide**

**Moutarde forte**

**Emmental râpé**

**Herbes de Provence**

**Eplucher les carottes puis les couper en très fins bâtonnets.**

**Eplucher les courgettes et les couper en petits dés.**

**Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'il blondisse.**

**Ajouter ensuite les carottes, les courgettes et les champignons.**

**Saler, poivrer et ajouter quelques herbes de Provence (ou autres selon les goûts). Laisser mijoter avec un couvercle pendant environ 20 minutes.**

**Émietter le thon et le mélanger avec la moitié de la crème et une bonne cuillère à soupe de moutarde forte.**

**Quand les légumes sont cuits, huiler légèrement un plat allant au four et alterner: légumes, lasagnes, thon, lasagnes, légumes, lasagnes. Verser le reste de crème sur le dessus et parsemer d'emmental râpé.**

**Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes.**