

Lasagnes courgettes chorizo & mozza By Cath

 Cooking By Cath

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

Si vous n'avez pas le [mini bol](#), vous pouvez réaliser la béchamel au paprika dans la grande cuve du robot Companion.

Cf note en bas de la recette pour en savoir plus.



Préparation
20 min



Cuisson
30 min



Durée totale
50 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL  **Cuisine :** Italienne

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [MINI BOL](#)
- [Kit Découpe Légumes \(Disque H - Tranchage épais\)](#)
- [Plat à four 20 x 30 cm environ](#)

INGREDIENTS

- 6 feuilles lasagnes fraîches (Rana)
- 1 chorizo (doux)
- 2 courgettes (taille moyenne – 200g environ)
- 1 blo [mozzarella cuisine](#) (400g)
- 2 échalotes (grosses)

Béchamel au paprika

- 250 ml lait (1 cup)
- 25 g farine
- 25 g beurre
- Sel, poivre
- ½ tsp [paprika](#)

PRÉPARATION

Étape 1 : béchamel au paprika

1. Verser 700ml d'eau dans la cuve du robot
2. Y [installer le mini bol](#)
3. Ajouter la farine, le lait, sel, poivre et le [paprika](#).
4. [Positionner le couvercle de la mini cuve](#)
5. Fermer le couvercle du robot.
6. Lancer le robot à la vitesse 7 pendant 1 minute

Étape 2

1. Ajouter le beurre coupé en dès
2. Fermer les couvercles du mini bol et du robot et lancer celui-ci à la vitesse 4, à 100°C pour 10 minutes

Étape 3

1. Pendant ce temps, laver les courgettes et couper leurs extrémités.
2. Eplucher les échalotes.
3. Couper le chorizo en fines rondelles.
4. Couper le [bloc de mozzarella](#) en tranches très fines.

Étape 4

1. **Oter le mini bol du Companion** et ôter son couvercle rapidement pour éviter que la condensation ne retombe dans la béchamel.
2. Laisser refroidir complètement la béchamel au paprika (cf. note en fin de recette)

Étape 5

1. Vider, sécher et réinstaller la cuve du robot.
2. **Installer le kit découpe légumes** muni du **disque H pour trancher épais**.
3. Insérer les échalotes dans la goulotte.
4. **Lancer le robot à la vitesse 7** pour émincer les échalotes.

Étape 6

1. Vider la cuve et réserver les échalotes
2. **Réinstaller le kit découpe légumes** (disque H)
3. Insérer les courgettes dans la goulotte.

Si vos courgettes sont trop larges, les coupez en 2 sur la longueur pour obtenir des ½ rondelles (important pour un joli visuel des lasagnes).

4. **Lancer le robot à la vitesse 7** pour trancher les courgettes.
5. **Nettoyer le kit découpe légumes** de suite après utilisation avec un chiffon imbibé d'huile si nécessaire pour éviter toute coloration du plastique.

Retrouvez toutes les autres **astuces pour garder votre robot aussi beau qu'au premier jour** sur passionsbycath.fr, un article y est spécialement dédié.

Étape 7 - Montage des lasagnes

1. **Préchauffer le four à 180°C.**
2. Délayer 1 cuillère à soupe de béchamel avec 2 cuillères à soupe d'eau.
Étaler ce mélange sur le fond de votre plat à four
Cela empêchera à la pâte à lasagnes de coller au fond du plat.
3. Disposer une 1ère feuille de lasagnes dans le plat.
4. Réserver une dizaine de belles rondelles de courgettes pour la décoration.

Diviser les rondelles restantes en 2.

Répartir la 1ère moitié sur la feuille de lasagnes en chevauchant légèrement les rondelles et en positionnant les plus belles rondelles sur le pourtour pour avoir un joli rendu visuel (cf photo).

5. Recouvrir toute la surface pour obtenir une couche régulière de courgettes.
6. Réserver 2 cuillères à soupe de la béchamel au paprika.
7. Répartir la moitié de la béchamel restante sur les rondelles de courgettes : utiliser un couteau pour « tartiner » toute la surface.
8. Poser par-dessus une 2ème feuille de lasagnes et tasser légèrement.
9. Répartir sur celle-ci, 1/3 des tranches de mozzarella.
10. Recouvrir de la moitié des rondelles de chorizo.
11. Recouvrir d'une 3ème feuille de lasagnes et tasser légèrement.
12. Disposer dessus le 2ème tiers de mozzarella.
13. Réserver 1 ou 2 belles rondelles d'échalotes pour la décoration.
Recouvrir la mozzarella avec les rondelles d'échalotes.
14. Disposer la 4ème feuille de lasagnes.
15. Répartir la 2ème moitié des rondelles de courgettes en procédant comme pour la 1ère, c'est-à-dire avec les plus belles rondelles sur le pourtour.
16. Tartiner la surface avec la 2ème moitié de béchamel au paprika.
17. Recouvrir avec la 5ème feuille de lasagnes et tasser légèrement.
18. Disposer le dernier tiers des tranches de mozzarella
19. Réserver une belle tranche de chorizo et répartir le reste des tranches sur la mozzarella.
20. Recouvrir avec la 6ème et dernière tranche de lasagnes.
21. Diluer les 2 cuillères à soupe de béchamel mises de côté avec 2 cuillères à soupe d'eau.
22. Tartiner ce mélange sur l'intégralité de votre feuille de lasagnes, en allant bien jusqu'au bord pour éviter qu'elle ne dessèche à la cuisson.
23. Décorer avec les rondelles de courgettes, d'échalotes et de chorizo mises de côté.

Étape 8

1. Enfourner pour 20 minutes à 180°C.

Si en cours de cuisson, votre pâte à lasagnes colore trop, recouvrir les lasagnes d'une feuille d'aluminium.

