

## Lazagne de courgettes au taboulé

Servir en entrée ou en accompagnement d'un plat de viande!

Difficulté : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

### Ingrédients :

- 2 courgettes
- 125 ml de couscous
- 250 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 c. à table de curry en poudre
- 1 c. à table de miel
- 75 ml de raisin sec
- 1 petit oignon haché
- Persil haché
- 30 ml d'huile d'olive
- 250 ml de sauce de tomate
- Mozzarella râpé (au goût)
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 375°F.
2. Dans un bol, mélanger le couscous, le curry, le miel, le persil, les raisins et l'oignon.
3. Dans une petite casserole, amener le bouillon à ébullition, ajouter sel et poivre selon votre goût, puis verser sur le mélange de couscous en remuant. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une pellicule de plastique. Laisser reposer 5 minutes.
4. Trancher les courgettes en fine lamelle sur le sens de la longueur (l'aide d'une mandoline peut être pratique).
5. Dans un plat à lasagne, étendre une fine couche de sauce tomates puis en alternance, étendre des couches de courgettes, de couscous, de sauce et de fromage. Terminer par une couche de fromage.
6. Mettre au four et laisser cuire 25 minutes puis terminer la cuisson à broil pour obtenir une croute caramélisée.

Bon Appétit!

Votre chef

*Stéphan Boivin*