Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen **Temps de préparation : 25min** **Temps de cuisson : 30min - 45min**



LASAGNES DE LÉGUMES

Ces lasagnes végétariennes mêlent légumes fondants, sauce tomate parfumée et béchamel onctueuse, pour un plat complet, savoureux et réconfortant.

- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La pâte à lasagne** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Pâte à lasagne
2



Courgette
1



Emmental
20g



Carotte
1



Oignon
1



Coulis de tomate
100grs



Herbes de provence
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



beurre
20g



farine
20g



sel, poivre
à votre convenance



lait
20cl



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

ÉTAPE 2

Émincez l'oignon et l'ail. Coupez la courgette et la carotte en petits dés Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive 2-3 min. Ajoutez les légumes, assaisonnez, et faites cuire à feu moyen 8 à 10 min. Verse le coulis de tomate, ajoute les herbes. Laisse mijoter 5 min pour que la sauce épaississe.

ÉTAPE 3

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez la farine, mélangez 1 min Versez le lait petit à petit en fouettant jusqu'à obtenir une sauce lisse et épaisse. Assaisonnez avec sel, poivre

ÉTAPE 4

Dans un plat : Étalez un peu de béchamel au fond. Ajoutez une feuille de lasagne. Une couche de légumes, une couche de béchamel. Répètez les couches (2 ou 3 étages selon la taille du plat). Terminez par de la béchamel et le fromage râpé.

ÉTAPE 5

Enfournez pendant 35-40 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné et les pâtes tendres.

ÉTAPE 6

Dégustez!



CONSEILS ET ASTUCES