



🕂 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



**Oignon** 



Courgette



Coulis de tomate 150grs



**Emmental** 



Herbes de provence



Carotte



Gousse d'ail

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



beurre



farine

20g



sel, poivre à votre convenance



lait



Huile d'olive

1 Plat allant au four , 1 poêle, 1 casserole , 1 four,

# 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!

