

LASAGNES AUX LÉGUMES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 120g Oignons
- 1 Gousse d'ail
- 800g Tomates concassées en conserve
- 1cc Sucre
- 1cc Sel
- 10 Feuilles de basilic
- 50g Huile d'olive
- 2 Courgettes
- 1 Aubergine
- 10 Feuilles de pâtes à lasagnes
- 150g Petits pois congelés
- 1 Mozzarella
- 50g Parmesan râpé

Préparation:

- Préparation de la sauce tomate: Mettre 120g d'oignons, 1 gousse d'ail et 50g d'huile d'olive dans le bol, hacher 5 sec/vitesse 5, puis rissoler 7 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter 800g de tomates concassées, 1cc sucre, 1cc sel 150g de petit pois congelés et 10 feuilles de basilic, puis cuire 20 min/100°C/vitesse 2.
- Pendant que la sauce cuit. Couper en à l'aide d'une mandoline l'aubergine 0.5mm placer les tranches d'aubergine sur une plaque à four huiler et saler puis enfourner 15 minutes à 180°
- Puis couper avec la mandoline les deux courgettes. Couper en dés la mozzarella
- Une fois que tout à fini le cuire monter la lasagne
- Commencer par une couche de sauce tomate puis une couche de courgette ensuite aubergine, mozzarella et une couche de pâte à lasagne faites celle encore 3x
- Saupoudrer de parmesan et enfourner 40 minutes à 180°