

RECETTE

Lasagnes aux légumes d'hiver



4 personnes



Ingrédients :

- 8 feuilles de lasagnes
- 400g de carottes
- 500g de poireaux
- 200g de champignons
- 1 oignon
- 500ml de béchamel

- 1 boîte de tomates pelées ou concassées
- 80g de gruyère râpé
- 3 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre, herbes



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Pelez, lavez et coupez les carottes en petits bâtonnets et les poireaux en fines rondelles.
3. Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude puis ajoutez les tomates, salez et poivrez.
4. Laissez mijoter 10-15min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Émincez l'oignon. Lavez et coupez les champignons en lamelles.
6. Dans une poêle, faites revenir les oignons et les champignons dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez.
7. Préparez la béchamel (400ml de boisson végétale, 2 càs de Maizena, sel, poivre, muscade)
8. Dans un plat, disposez une couche de feuilles de lasagnes, puis un peu de béchamel, la moitié des champignons.
9. Recouvrez d'une couche de feuilles de lasagne puis versez le mélange poireaux, carottes, tomates.
10. Recouvrez de nouveau d'une couche de feuilles de lasagne, puis de béchamel, puis le reste de champignons et finissez avec le reste de béchamel.
11. Recouvrez le plat de gruyère râpé.
12. Faites cuire au four 25 à 30min

