

LASAGNE MAISON VÉGÉTARIENNE

INGREDIENTS

Sauce :	Bechamel:
Carottes	100g de buerre
Potimarron	100g de farine
Oignons	1dl delait
Ail	Sel, poivre et noix de muscade
Courgettes	
Sel, poivre, noix de muscade	
Herbes aromatiques	

RECETTE:

Etape 1

Faire revenir les oignons émincés et l'ail avec du concentré de tomate.

Etape 2:

Rajouter d'abord les carottes et le potimarrons (coupés en morceaux).

Puis rajouter les courgettes, coupées en morceaux.

Etape 3:

Rajouter les tomates coupées en morceaux. (si nécessaire, rajouter un conserve de tomates pelées). Saler, poivrer et rajouter herbes aromatiques. Laisser mijoter le tout.

Etape 4 :

Pour la sauce béchamel: Faites fondre du beurre dans une casserole. Une fois fondu, rajouter de la farine et remuer le tout. Rajouter du lait au fur et à mesure. Rajouter du fromage râpé pour les gourmands. Salé, poivré et rajouter de la noix de muscade.

Etape 5:

Dans un plat mettre une souche de sauce, des lamelles de pâtes à lasagne, par-dessus verser la sauce béchamel... et ainsi de suite.

Etape 6:

Mettre au four pendant 25min à 200°.