

lasagne aux légumes

Les ingrédients :

- Carottes
- Brocoli
- Champignons
- Courgettes
- Aubergine
- Ail
- Oignon
- Basilique
- Pates lasagnes
- Mozzarella
- Fromage
- Sauce tomate
- Épices (curcuma, herbes de Provence)
- Sel et poivre



Préparation :

1. Couper tous les légumes : couper les oignons et l'ail en petits blocs ; les courgettes, carottes et aubergines en rondelle ; le basilique en fines tranches, le brocoli en petits fleurettes.
2. Mettre de l'huile d'olive dans la casserole.
3. Faites cuire l'ail et les oignons.
4. Ajouter les carottes et faites cuire pendant 5-10 min.
5. Après ajouter les courgettes, les aubergines et les champignons.
6. Faites bouillir le brocoli dans une autre casserole pendant 3 min. Après rincer le brocoli à l'eau froide.
7. Ajouter la sauce tomate, les épices (herbes de Provinces, curcuma), le sel et poivre aux légumes et laissez cuire jusque quand les légumes sont cuits.
8. Composer la lasagne : sur des plaques de four faire des couches :
Alternier une couche de pates de lasagne, une couche de sauce, une couche de brocoli et une couche de mozzarella et fromage râpé
Finissez avec le basilique
9. Faites cuire la lasagne pendant environ 20min. dans un four à 220° ou jusque que ce soit prêt.