

Lasagnes végétariennes

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

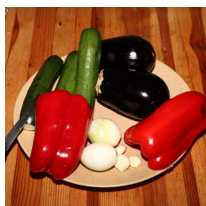
Préparation: 20 minutes Cuisson: 45 minutes



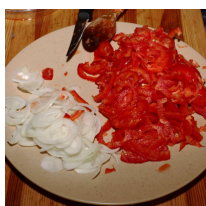
Les ingrédients:

- 3 courgettes
- 2 aubergines
- 1 poivrons
- 2 oignons
- 3 grains d'ail
- feuilles de lasgne
- Boite de tomate
- huile d'olive
- herbe de provence
- curry ou cumin (facultatif)
- sel poivre
- gruyère

Comment faire:



1) Laver les légumes, moi je préfère les peler si ils ne sont pas bio, la c'était du bio... -



2) Passer à la râpe(robot mixeur) les oignons et le poivrons. -



3) Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive est commencer par faire roussir les oignons et le poivron. -



4) Découper en fine tranche les courgettes. -



5) Puis les aubergines. -



6) Rajouter le tout dans la poêle et laisser mijoter en remuant de temps en temps. -



7) Rajouter les épices: sel, poivre, ail, herbe, curry ou cumin. -



8) Vider la boîte de tomate dans une assiette et couper les tomates en cube. -



9) Rajouter les tomates. Laisser cuire en remuant. -



10) Une fois que les légumes sont cuits, mettre dans un plat qui ira au four les couches successives de légumes et de feuilles de lasagne. commencer par une couche de légume et finir par une couche de légume... -



11) Rajouter du gruyère et enfourner à 200°C pendant 20mm environ. Regarder sur la boîte le temps préconisé pour la cuisson des lasagnes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !