

# Lasagnes végétariennes



4 personnes



Facile



Cuisson 25 mn



## Ingrédients

- ✓ 1 c. à soupe d'huile végétale
- ✓ 200 g de légumes coupés en dés \*
- ✓ 400 g de sauce tomate
- ✓ 100 mL de bouillon de légumes
- ✓ 2 briques de **SNO-PRO Loprofin** (soit 400 mL)
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 25 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 9 feuilles de **Lasagnes Loprofin**
- ✓ 1 c. à soupe d'herbes fraîches hachées
- ✓ 1 feuille de laurier sèche
- ✓ Sel fin, poivre du moulin

\*100g de tomates, 50g de courgettes et 50g de carottes.

## Préparation

Faire chauffer de l'huile dans une poêle puis faire revenir les légumes, les herbes et la feuille de laurier à couvert à feu moyen pendant quelques minutes, en remuant de temps en temps. Incorporer la sauce tomate et le bouillon en réchauffant doucement.

Dans une autre casserole faire fondre le beurre doucement puis ajouter la **Farine Loprofin**. Remuer l'ensemble avant d'ajouter le **Sno-Pro Loprofin** et de fouetter le tout. Porter à ébullition, en remuant rapidement pour obtenir une sauce onctueuse. Ajuster l'assaisonnement selon les goûts.

Verser environ un tiers des légumes et de la sauce tomate au fond d'un plat allant au four et recouvrir d'une couche de feuilles de **Lasagnes Loprofin** puis d'une couche de sauce blanche. Répéter l'opération en finissant avec une feuille de lasagne et de la sauce blanche. Il faut qu'il y ait suffisamment de liquide pour que les feuilles de lasagnes cuisent correctement.

Enfourner pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Saupoudrer d'herbes fraîches coupées avant de servir avec une salade croquante.

## 👨‍🍳 ASTUCE Toque Chef:

Couvrir la casserole le temps de faire mijoter la sauce pour intensifier la saveur.

	Valeur énergétique	Protéines	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour une portion	495 kcal	3 g	78 mg	83 mg	23 mg	122 mg	102 mg	39 mg
			4 parts	3 1/3 parts	2 1/3 parts	2 1/2 parts	4 parts	