

Recette

Lasagne végétarienne

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS :

1 livre de lasagne
2 cuillères à soupe de beurre
1 oignon coupé en petits dés
2 carottes pelées et coupées en dés
1/2 tasse de champignons coupés très petits
1/2 choux-fleurs hachés
1/2 piments verts en dés
1/2 piments jaune en dés
1/2 zucchini en dés
3 tomates en dés
1 c. à soupe de zeste de citron haché
1/4 de cuillère à thé muscade
1/2 c. à thé d'origan

1 c. à thé de basilic
1/4 c. à thé thym
1 tasse de fromage gruyère râpé
1 tasse de fromage mozzarella râpé
4 ou 5 tasses de sauce béchamel
sel et poivre (au goût)

Sauce béchamel :

1/2 oignon couper en deux
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
2 tasses de lait
sel, poivre (au goût)

PRÉPARATION :

- Beurrer un plat à lasagne et faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine. Cuire 2 minutes
- Ajouter lentement le lait et l'oignon. Cuire de 5 à 7 minutes, en remuant constamment.
- Retirer l'oignon.
- Faire chauffer le beurre dans une grande casserole. Ajouter les oignons, cuire 3 minutes à feu doux. Remuer et ajouter les et assaisonner généreusement. Couvrir et cuire 8-10 minutes.
- Ajouter les tomates et des champignons si désirés, le zeste et les épices. Couvrir et continuer la cuisson 3-4 minutes. Retirer la casserole du feu et mettre de côté.
- Étendre une première rangée de lasagne dans le fond du plat. Ajouter une couche de légumes, puis du fromage. Arroser d'une couche de sauce. Répéter l'opération pour utiliser tous les ingrédients. Finir avec une rangée de pâte. Arroser le tout de sauce et parsemer de fromage. Préchauffer le four à 375 degrés. Cuire au four 45 minutes.