



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Sauce a lasagne végété

Ingédients :

- 3 sacs de protéines de soja (285 gr)
- 2 x 100 oz de tomates en dés
- 1 x 48 oz de soupe tomates
- 700 ml de sauce chili
- 1.36 lt de V-8 faible en sel
- 15 ml de basilic
- 15 ml de poudre d'ail
- 15 ml d'herbes de Provence
- 2 feuilles de laurier
- Brunoise de céleri, carottes et oignons

Méthodes :

- Faire revenir doucement la brunoise.
- Ajouter le liquide et les fines herbes. Porter à ébullition.
- Incorporer la protéines de soja.
- Laisser mijoter 30 à 60 minutes.

Astuces : Pour la lasagne...Cottage au fond et ratatouille avant le fromage.

