

LASAGNE VÉGÉTARIENNE



Ingrédients

PÂTE À LASAGNE		CHAMPIGNONS	227g
CAROTTES RÂPÉES	3 un	BROCOLI	1 tasse
FROMAGE COTTAGE 1 %	½ tasse	TOMATE BROYÉE	796 ml
FROMAGE MOZZARELLA RÂPÉ	½ tasse	TOMATE EN DÉS	796 ml
POIVRON VERT EN	1 un	SEL	1 c. à thé
POIVRON ROUGE	1 un	POIVRE	1 c. à thé
OIGNON	2 un	PESTO BASILIC	1 c. à soupe
CÉLERI	2 branches	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1 c. à soupe

Méthode

- Faire revenir tous les légumes dans l'huile **sauf** les carottes râpées.
- Laisser cuire quelques minutes et ajouter les tomates en dés, les tomates broyées et les assaisonnements.
- Faire mijoter à feu doux environ 1 heure.
- Entretiens, cuire les pâtes dans l'eau bouillante. Une fois cuites, rincer et égoutter.
- Dans une casserole, disposer 1 rang de sauce, 1 rang de lasagne, 1 rang de carottes râpées, 1 rang de lasagne, 1 rang de fromage cottage, 1 rang de lasagne, 1 rang de sauce et ainsi de suite.
- Gratiner et mettre au four à 375°F, 15 minutes.

