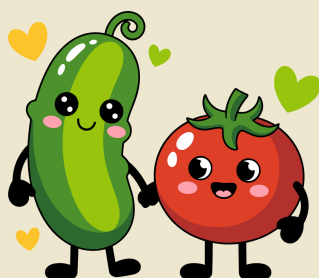
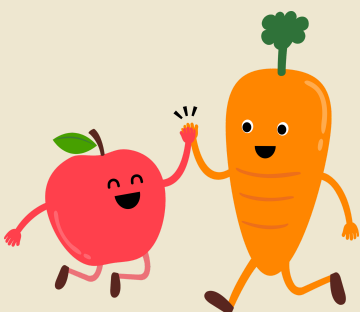


LASAGNES AUX LÉGUMES



LÉGUMES DE VOTRE CHOIX

1 ou 2 grosses courgettes
2 petites carottes
1 potimarron
Sauce tomate maison ou en boîte
1 sachet de fromage rapé
1 sachet de parmesan
½ boîte de pesto

SAUCE BÉCHAMEL

30 g de beurre
30 g de farine
Lait Quantité suffisante pour avoir une crème assez fluide
Sel, poivre, noix de muscade

Préparation des légumes

- 1 Peler les carottes, et le potimarron et garder la peau des courgettes. Avec une mandoline ou un couteau bien aiguisé détailler les légumes en fines lamelles.
- 2 Précuire ces légumes 3 à 4 minutes à la vapeur si possible.
- 3 Pendant ce temps préparer la béchamel et la sauce tomate.

Montage

- 1 Dans un plat à gratin verser une fine couche de sauce tomate. Déposer ensuite les feuilles de lasagnes. Sur ces dernières déposer une couche de béchamel puis une couche de sauce tomate.
- 2 Répartir uniformément les légumes précuits et enfin un peu de fromage. Recouvrir de nouvelles feuilles de lasagne et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par les feuilles de lasagnes et une couche de sauce tomate.
- 3 Mettre au four préchauffé 2 à 25 mn à 180°