

Temps : 30 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 20

Un grand classique des plats végé apprécié de tous.

Préparation

Etape 1

Reconstituer le bouillon de légumes avec 2L d'eau, lier avec le roux blanc, crémier et rectifier l'assaisonnement, ajouter une partie du fromage râpé, réserver.

Etape 2

Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive, ajouter le duo de courgettes et les tomates entières pelées, assaisonner et laisser confire à feu doux pendant 30 minutes, débarrasser et réserver.

Etape 3

Monter la lasagne en nappant le fond du bac gastronorme avec le velouté de légumes, déposer une plaque de lasagne, recouvrir de légumes confits et parsemer de fromage râpé, renouveler l'opération 1 fois, finir avec une plaque de lasagne et recouvrir avec le velouté de légumes et le fromage râpé

Etape 4

Faire gratiner au four et servir.

Conseils

Varier votre lasagne végétale en utilisant des légumes de saison : courges, potiron en hiver et aubergine, courgette en été.

Ingrédients



3 Plaque lasagne



1 Tomates pelées



250 g Oignons émincés



2500 g Duo courgette



10 cl Huile d'olive vierge



1500 g Emmental râpé



40 g Bouillon de légumes



800 g Roux blanc



1l Crème végétale

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	555
Matières grasses (g)	4.1
Dont acides gras saturés	7.7
Glucides (g)	9.2
Dont sucres	1.8
Protéines (g)	6.2
Sel (g)	0.34