

# Lasagnes veggie façon bolognaise



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients  | Quantité   |
|-----------|--|------------|
| 266180    | Haché végétal au soja nature 1,4 kg Sojasun Veggie | 1 Kilo     |
| 237595    | Palets d'épinards branche CE2 2,5 kg Bonduelle     | 300 Gramme |
| 24340     | Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid   | 500 Gramme |
| 58237     | Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini                  | 1 Kilo     |
| 54788     | Fèves pelées 1 kg Veggie                           | 300 Gramme |
| 20087     | Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien       | 100 Gramme |
|           | Béchamel   | 750 Gramme |
|           | Chapelure de pain                                  | 300 Gramme |

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les fèves et les épinards
- 2 Marquer les champignons au four pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement
- 3 Préparer la béchamel avec du lait de riz, de la fécule et de l'huile d'olive
- 4 Effectuer le montage : mettre une base de pâte. Ajouter les épinards avec le 1/3 de la béchamel. Monter avec les champignons et les fèves. Intercaler deux couches de haché végétal
- 5 Finir avec la dernière couche de pâte, épinards et béchamel. Saupoudrer de chapelure
- 6 Cuisson au four 30 min à 180°C