

## Lasagne de légumes tomate basilic



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Lasagne aux œufs en boîte 500 g BARILLA	0015372
1	Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR	0042879
1	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
1	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
1	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
0.25	Oignons	~
0.4	Parmesan en poudre	~

### Étapes de préparation

- 1 Dans un plat gastro, verser de la sauce tomate dans le fond en fine couche, puis recouvrir de pâte à lasagnes.
- 2 Emincer et poêler les oignons pour les incorporer dans votre montage de lasagnes avec chaque légume.
- 3 Recouvrir la pâte de sauce tomate puis déposer une fine couche de parmesan, ajouter les artichauts puis recouvrir de sauce tomate et parmesan et recouvrir de pâte à lasagnes.
- 4 Procéder de la même manière par couches successives pour les aubergines et les courgettes.
- 5 Terminer par la sauce tomate et cuire au four à 180° pendant 20 minutes.
- 6 A la fin de la cuisson disposer le parmesan pour le faire gratiner.
- 7 Laisser refroidir les lasagnes avant de les portionner, puis réchauffer et dresser

7

sur une assiette.