

# Lasagnes gourmandes légumineuses et petits légumes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
58237	Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini	800 Gramme
174767	Mélange de légumineuses et légumes 2,5 kg Paysan Breton Veggie	600 Gramme
98623	Oignons émincés préfrits 1 kg Bonduelle	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	40 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	1 Kilo
283710	Boisson végétale avoine 1 L Alpro Veggie	75 Centilitre
	Farine de riz	50 Gramme
	Chapelure de pain	50 Gramme
	Basilic	20 Gramme
	Brin de romarin	1 Pièce
	Muscade	5 Gramme
	Huile d'olive	15 Centilitre
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la sauce blanche : faire chauffer la boisson végétale d'avoine, ajouter la farine de riz travaillée comme un roux avec de l'huile d'olive. Lier l'ensemble, ajouter la muscade moulue, le romarin et le basilic, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Remettre en température la sauce napolitaine avec de l'ail et réserver.
- 3 Effectuer le montage : mettre un filet d'huile dans le fond du plat, déposer la plaque à lasagne puis une louche de sauce, ajouter le mélange de légumineuses et les oignons frits. Répéter l'opération 3 fois, finir avec la sauce blanche saupoudrée de chapelure de pain.
- 4 Cuire au four à 175°C pendant 30/40 minutes.

# Lasagnes gourmandes légumineuses et petits légumes