

Lasagnes végétariennes aux lentilles

Pour 4 personnes

20 min de préparation – 30 min de cuisson



Ingrédients

8 feuilles à lasagnes
120 g de lentilles vertes
350 g de légumes crus variés
250 ml de coulis de tomates
1 gousse d'ail
3 c. à soupe de farine
Thym séché

400 ml de lait
60 g de fromage râpé
Huile d'olive
Sel
Poivre

Préparation

1. Pelez si besoin et coupez les légumes en petits morceaux
2. Faites les cuire avec les lentilles vertes dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes et les égoutter en fin de cuisson.
3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et poursuivez la cuisson des légumes pendant 10 minutes
4. Pelez et hachez l'ail. Ajoutez-le à la préparation avec le coulis de tomate et du thym séché. Salez, poivrez et mélangez. Retirez du feu et réservez.
5. Faites chauffer le lait dans une casserole. Ajoutez la farine en pluie, mélangez et laissez épaissir. Salez, poivrez. Retirez du feu et réservez.
6. Préchauffez le four à 180°C.
7. Déposez une couche de feuilles à lasagnes dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrez avec une couche de préparation aux lentilles, une couche de béchamel puis une nouvelle couche de feuilles à lasagnes.
8. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de béchamel.
9. Parsemez de fromage râpé et enfournez pendant 30 à 40 minutes.
10. Dégustez bien chaud.