

Lasagnes à la bolognaise

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 15 plaques à lasagnes

Pour la sauce bolognaise :

- 240 g de haché végétal
- 600 g de coulis de tomates
- 1 oignon
- 1 carotte
- 30 cl d'eau
- 5 g d'herbes en Provence
- Sel, poivre

Pour la sauce béchamel :

- 30 g de fécule de maïs
- 50 cl de lait (végétal!)
- 20 g de margarine (végétale!)
- Muscade, sel, poivre

Pour gratiner :

- 30 g de noix de cajou
- 5 g de levure maltée

Préparation

Pour la sauce bolognaise :

Émincer l'oignon.

Couper la carotte en dés.

Faire revenir dans de l'huile d'olive l'oignon et la carotte.

Ajouter le haché et faire revenir quelques minutes.

Ajouter le coulis de tomates.

Ajouter l'eau.

Ajouter les herbes de Provence, le sel et le poivre.

Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Pour la sauce béchamel :

Faire chauffer le lait.

Ajouter la fécule de maïs.

Ajouter la muscade, le sel et le poivre.

Chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Pour gratiner :

Mixer les noix de cajou et la levure de bière.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le plat, mettre un fond de sauce béchamel.

Ajouter les plaques à lasagnes.

Recouvrir de sauce bolognaise.

Recouvrir de sauce béchamel.

Alterner plaques à lasagnes/bolognaise/béchamel jusqu'en haut du plat.

Recouvrir la dernière couche de sauce béchamel.

Saupoudrer du mélangeur noix de cajou/levure de bière.

Faire cuire pendant 25 min.

Catégorie : Pâtes & Riz

Samedi 12 janvier 2019

mimmydou.fr