

Lasagnes aux légumes du soleil.

Pour 4 personnes
Préparation: 30mn
Cuisson: 35mn



INGRÉDIENTS:

- 8 plaques à lasagnes
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail
- ½ poivron vert; ½ poivron rouge; ½ poivron jaune
- 400g de pulpe de tomates
- 2 CS huile d'olive
- 2CS vinaigre balsamique de Modène
- 1 boule de mozzarella Di Buffala
- 1 bouillon
- herbes de Provence
- basilic frais
- Sel, poivre

PRÉPARATION:



1. Laver les légumes. Les couper en dés, réserver.
2. Éplucher, dégermer l'ail et l'oignon, puis les hacher finement.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Verser un peu d'huile d'olive dans une sauteuse. Faire revenir, à feu moyen, tous les légumes coupés en dés ainsi que l'ail et l'oignon, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
5. Ajouter le vinaigre balsamique (pour une petite note sucrée), le coeur de bouillon, la pulpe de tomates et un peu d'eau.
6. Saler, poivrer, et ajouter les herbes de Provence.
7. Laisser mijoter à feu doux pendant 8mn.
8. Montage:
9. Verser un peu de légumes dans le fond du plat, ajouter 2 plaques à lasagnes, puis légumes, puis plaque à lasagnes et ainsi de suite. Finir par des rondelles de mozzarella.
10. Enfourner pour 25 à 30mn.

Régalez-vous!!

Accompagnés d'une belle salade
verte!!