

# LASAGNE AUX LÉGUMES VÉGÉTARIENNE AVEC SENSATIONAL HACHÉ

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Haché Garden Gourmet

1 grosse aubergine

1 courgette

600 grammes (boîte) de cubes de tomates aux herbes

150 g de fromage mozzarella végétalien

assaisonnement



Vous cherchez l'inspiration pour une recette facile et rapide ? Essayez cette lasagne végétarienne aux légumes et au Sensational Haché Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des cubes de tomates et préchauffez le four

Portez à ébullition les cubes de tomates et laissez mijoter doucement environ 15 minutes. Assaisonnez avec un peu de poivre et, si nécessaire, un peu de sel. Préchauffez le four à 200°.

### 2. Préparation des légumes

Coupez l'aubergine et la courgette dans le sens de la longueur en tranches fines de 3 mm à 1/2 cm. Faites frire les tranches quelques minutes à la fois avec un peu d'huile d'olive sur un gril ou une poêle. Déposez sur un plat ou une assiette et saupoudrez de sel et de poivre.

### 3. Préparation du Sensational haché Garden Gourmet

Faites frire brièvement le Sensational haché Garden Gourmet selon les instructions de préparation avec un peu d'huile et mélangez avec la sauce tomate.

### 4. Préparation du plat avec les ingrédients

Étalez une couche de sauce au fond du plat et étalez une couche de courgettes et/ou d'aubergines sur le dessus. Étalez une autre couche de sauce sur le dessus et saupoudrez d'une fine couche de fromage râpé. Construisez le plat de cette manière et terminer par une couche de sauce (juste en dessous du bord). Saupoudrez du reste de fromage et placez le plat de cuisson sur une plaque à pâtisserie.

### 5. Construisez votre lasagne avec les ingrédients

Étalez une couche de sauce au fond du plat allant au four et étalez une couche de courgettes et/ou d'aubergines sur le dessus. Étalez une autre couche de sauce sur le dessus et saupoudrez d'une fine couche de fromage végétalien râpé. Construisez la lasagne de cette façon et terminer par une couche de sauce (juste en dessous du bord). Saupoudrez du fromage végétalien restant et placez le plat de cuisson sur une plaque à pâtisserie.

### 6. Cuisson des lasagnes

Cuisez les lasagnes au milieu du four pendant env. 30 minutes jusqu'à une coloration dorée et servez. Bon appétit!

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Conseil de service

Délicieux avec une salade de roquette nappée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique !

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://www.gardengourmet.ch/fr)**