

## Lasagne aux légumes d'été

8 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ Pinceau
- ❖ marmite à pâtes
- ❖ passoire à pâtes
- ❖ petite plaque à pâtisserie
- ❖ casserole
- ❖ marmite à sauce
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ cuillère en bois
- ❖ plat à gratin (35 cm x 25 cm)
- ❖ louche
- ❖ cuillère à sauce

### Ingrédients :

- ❖ 8 lasagnes aux épinards
- ❖ 4 lasagnes nature
- ❖ 15 ml de curcuma (épice appelée aussi tuméric)
- ❖ 1 aubergine
- ❖ 1 oignon
- ❖ 30 ml d'ail haché
- ❖ 1 poivron rouge
- ❖ 400 g de veau haché
- ❖ 1 boîte de tomates en dés (796 ml)
- ❖ 1 paquet de champignons blancs (227 g)
- ❖ 2 courgettes
- ❖ 1 boîte de crème de champignons (284 ml)
- ❖ 1 bouquet de basilic frais (ou 30 ml séché)
- ❖ tomate
- ❖ 200 g de mozzarella râpée
- ❖ 60 ml d'huile d'olive
- ❖ au goût sel, poivre

### Méthode :

#### Bouillir l'eau

Mettre 5 litres d'eau dans une marmite à pâtes et porter à ébullition.

**Pré cuire les lasagnes**

Dès que l'eau bout, ajouter 15 ml d'huile d'olive et 15 ml de sel.  
Plonger les lasagnes aux épinards et cuire durant 10 minutes. Remuer au début de la cuisson pour éviter qu'elles collent entre elles.  
Les déposer dans la passoire à pâtes sans jeter l'eau.  
Ajouter le curcuma à l'eau, porter de nouveau à ébullition et plonger les lasagnes nature dans l'eau. Procéder de la même façon que pour les lasagnes aux épinards.  
On peut aussi cuire les lasagnes dans deux casseroles différentes.

**Rôtir l'aubergine**

Préchauffer le four à 190° C (375°F).  
Laver l'aubergine et la couper en 2 sur le sens de la longueur. Déposer l'aubergine dans une petite plaque à pâtisserie, côté chair vers le haut.  
Arroser la chair d'huile d'olive (15 ml), saler et poivrer. Cuire au four et durant 30 minutes.

**Préparer les légumes pour la sauce à la viande**

Laver le poivron rouge et le couper en petits dés.  
Peler l'oignon et le ciseler finement en petits dés.

**Préparer la sauce à la viande**

Chauffer 15 ml d'huile d'olive dans une marmite à sauce, déposer l'oignon haché et l'ail haché et laisser colorer quelques instants en remuant constamment. Ajouter les dés de poivron rouge et la viande.  
Cuire en remuant souvent. Laisser le jus de viande s'évaporer, puis ajouter les tomates en dés. Laisser mijoter pendant 20 minutes.  
Couper finement le basilic et l'ajouter à la sauce au terme de la cuisson (si vous utilisez du basilic séché, l'ajouter en même temps que la tomate).

**Préparer les légumes pour la sauce aux courgettes et champignons**

Laver les courgettes et les champignons.  
Couper les courgettes en 2 sur le sens de la longueur.  
Couper finement les ½ courgettes et les champignons.  
Retirer la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe.  
Concasser la chair d'aubergine.

**Cuire les légumes pour la sauce aux courgettes et champignons**

Chauffer 15 ml d'huile d'olive dans une casserole. Saisir les courgettes et les champignons et laisser cuire pendant 5 minutes. Ajouter la crème de champignons et la chair d'aubergine. Laissez mijoter 1 minute et retirer du feu.

**Monter la lasagne**

Verser la moitié de la sauce à la viande dans le fond du plat. Tapisser avec 4 lasagnes aux épinards. Verser la sauce aux champignons et aux courgettes. Retapisser de lasagnes jaunes. Verser de nouveau la sauce à la viande et tapisser avec les 4 autres lasagnes aux épinards. Déposer 8 tranches de tomates, puis parsemer le fromage mozzarella. Cuire au four à 190° C (375°F) durant 30 minutes.

**Variante** : Vous pouvez utiliser des plats individuels et faire des petites lasagnes, au lieu de prendre un grand plat.