Lasagnes légumes du soleil

Service : 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 2 aubergines
- 1 grosse courgette
- 2 petits poivrons rouges
- 4 gousses d'ail
- 4 cas d'huile d'olive
- 3 cac d'herbes de Provence
- 200 ml de coulis de tomates
- 400 g de tomates concassées
- 2 bols de ricotta (de soja)
- 9 à 12 feuilles de lasagnes (d’épeautre)
- sel / poivre

Pesto

- 2 bouquets de basilic
- 65 ml d'huile d'olive
- 2 poignées de noix de cajou
- sel

Préparation

1. Couper les aubergines, la courgette et les poivrons en petits dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les légumes avec les herbes de Provence pendant 10 à 15 minutes pour qu'ils soient bien fondants.
2. Ajouter le coulis et les tomates concassées, assaisonner. Cuire encore 5 bonnes minutes.
3. Préparer le pesto : mixer les feuilles de basilic avec l'huile et les noix de cajou, saler.
4. Mélanger le pesto avec la ricotta.
5. Dans un plat, verser la moitié de la sauce au légumes. Couvrir de feuilles de lasagnes, puis verser la moitié de la ricotta au pesto. Alterner à nouveau lasagnes, sauces au légumes, lasagnes et enfin ricotta au pesto.
6. Enfourner à 180°C (th. 6) pour 30 minutes.

Révision #5
Créé 2020-12-12 20:20:42 UTC par Admin

Mis à jour 2021-08-29 15:51:09 UTC par blacksponge