

# Lasagnes végétariennes

## Du soleil



1 h 15



400/personne



6 personnes



Fibres  
Protéines  
Vitamines

## Ingrédients

-  250g de feuilles de lasagnes
-  2 aubergines
-  2 courgettes
-  2 poivrons rouges
-  800g de tomates concassées
-  1 oignon
-  2 gousses d'ail
-  1 càs d'herbes de Provence
-  Quelques feuilles de basilic
-  200g de ricotta
-  50g de parmesan râpé

## Étapes

Laver et couper les aubergines, courgettes et poivrons en fines tranches. Émincer l'oignon et l'ail.

Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans 20 ml d'huile d'olive.

Ajouter les aubergines, courgettes et poivrons, puis faire cuire à feu moyen pendant 10 à 15 minutes.

Saler, poivrer, et ajouter les herbes de Provence.

Ajouter les tomates concassées aux légumes cuits.

Laisser mijoter 10 minutes.

Dans un plat à gratin, étaler une fine couche de sauce tomate aux légumes. Disposer une couche de feuilles de lasagnes par-dessus.

Ajouter une couche de ricotta, puis une couche de légumes. Répéter l'opération en terminant par une couche de légumes et de sauce.

Saupoudrer de parmesan et enfourner 30 minutes à 180°C.