

LASAGNE AUX LÉGUMES "SANS PÂTES" AVEC SENSATIONAL HACHÉE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational haché
Garden Gourmet

1 grosse aubergine

600 g (boîte) de cubes de tomates
aux herbes

1 sachet de mozzarella végétale
râpé (150 grammes)

Sel

Poivre

CULINAIRE TIPS

Conseil de service

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

 2 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

Tu cherches l'inspiration pour une recette facile et rapide avec seulement 5 ingrédients ? Essaie les lasagnes aux légumes "sans pâtes" avec aubergines, courgettes et Sensational hachée !

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les cubes de tomates et préchauffer le four

Porter à ébullition les cubes de tomates et laisser mijoter doucement environ 15 minutes. Assaisonnez avec un peu de poivre et, si nécessaire, un peu de sel. Préchauffer le four à 200°C.

2. Préparer les légumes

Couper l'aubergine et la courgette dans le sens de la longueur en fines tranches d'environ 3 mm à 1/2 cm. Faire revenir les tranches quelques minutes avec un peu d'huile d'olive dans un gril ou une poêle. Déposer sur un plat ou une assiette et saupoudrer de sel et de poivre.

3. Cuire le Sensational haché Garden Gourmet

Faire revenir brièvement le haché Garden Gourmet selon les instructions de préparation avec un peu d'huile et mélanger avec la sauce tomate.

4. Construire les lasagnes avec les ingrédients

Étaler une couche de sauce au fond du plat allant au four et étaler une couche de courgettes et/ou d'aubergines sur le dessus. Étaler une autre couche de sauce sur le dessus et saupoudrer d'une fine couche de fromage râpé. Remplir le plat ainsi et terminer par une couche de sauce (juste en dessous du bord). Saupoudre du reste de fromage et place le plat sur une plaque de cuisson.

5. Cuire les lasagnes et servir !

Cuire les lasagnes au milieu du four pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et servir. Bon appétit!

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**