

# LASAGNES VEGETARIENNES AUX LEGUMES D'HIVER

Marie-France CHIROL le 06/12/23



Temps de préparation : 1 H

Cuisson : 40 mn

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 2 poireaux
- 50 ml d'eau (ou de bouillon de légumes)
- 4 carottes
- 1 brin de thym
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 5 CS d'huile d'olive
- 900 ml de coulis de tomates
- 1 paquet de lasagnes
- 500 g de ricotta
- 1 sachet de 150 g de mozzarella râpée ou gruyère râpé
- 1 CS persil plat ciselé

### Préparation

Epluchez les oignons, les carottes et la gousse d'ail. Ôtez les extrémités des poireaux et les feuilles abîmées éventuelles, fendez-les en deux et lavez-les très soigneusement. Coupez-les en lamelles. Versez 1 CS d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les poireaux et faire cuire.

Lavez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites les cuire dans un grand volume d'eau additionné d'un brin de thym pendant 20 minutes. Elles doivent être tendres en fin de cuisson. Egouttez-les et ôtez le brin de thym.

Pendant ce temps, ciselez oignon et ail. Enlevez les extrémités de la branche de céleri, lavez-la et coupez-la en petits dés. Versez 2 CS d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir 5 minutes les dés d'oignon, d'ail et de céleri avant de verser le coulis de tomates. Laissez ensuite mijoter doucement une dizaine de minutes. Au bout de ce laps de temps, ajoutez les carottes cuites.

Toutes ces opérations peuvent être réalisées à l'avance.

### Montage et cuisson

Versez 2 CS d'huile au fond du plat. Déposez 2 feuilles de lasagnes côte à côte pour tapisser le fond du plat. Tartinez de la moitié de la ricotta. Ajoutez la moitié des poireaux et versez 1/3 de la sauce tomate.

Remettez 2 feuilles de lasagnes, ajoutez l'autre moitié de la ricotta, l'autre moitié des poireaux et 1/3 de la sauce tomate.

Remettez 2 feuilles de lasagnes, versez le dernier tiers de sauce tomate et saupoudrez de mozzarella râpée (ou gruyère).

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 40 minutes de cuisson, chaleur tournante.

A la sortie du four, saupoudrez si vous aimez d'un peu de persil plat ciselé.

