



# La Recette du mois de Février 2022

## Mardi 8 février 2022

# Les lasagnes végétariennes



## La recette

### Les lasagnes végétariennes



- 1) Préparez tout d'abord la sauce tomate.  
Dans une poêle, fais chauffer un peu d'huile d'olive.  
Ajoutes l'oignon et le céleri finement émincés et la carotte coupée en petit dés.  
Fais cuire 2-3 minutes à feu vif.  
Baisses le feu et ajoutes les lentilles préalablement cuites et rincées
- 2) Verses 200 ml d'eau, et des herbes de provence. Sales, poivres et mélanges.  
Fais mijoter 10 minutes sous couvercle.
- 3) Ajoutes toute la sauce tomate, couvres et fais mijoter encore 20 minutes jusqu'à obtenir une sauce tomate onctueuse.
- 4) Pendant ce temps, prépare la sauce béchamel
- 5) Une fois les sauces prêtes, verses un peu de sauce béchamel dans un grand plat et étales uniformément.  
Recouvres les lasagnes de sauce béchamel, puis de sauce tomate aux lentilles.  
Répètes l'opération et finis par une couche de sauce tomates aux lentilles.  
Saupoudres de chapelure  
Enfourmes à 200° pendant 30 minutes.

C'est prêt, tu peux déguster !

### Ingédients :

pour 8 portions environ

- 16 feuilles de lasagnes
- Chapelure
- Pour la bolognaise végétarienne:
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 240 g de lentilles cuites et égouttées
- 720 ml de sauce tomate en bouteille
- 200 ml d'eau
- Béchamel « Maison »

### Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise tu également utiliser des haricots rouges à la place des lentilles. Astuce numéro deux, mets un peu de fromage râpé dans ta béchamel !

