



Lasagne aux légumes grillés

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Légumes rôtis

- 3 poivrons (jaune, rouge et vert) coupés en 2
3 courgettes coupées sur la longueur en tranches en 1/4 pouce d'épaisseur
- 2 oignons coupés en quartier
- Une dizaine de fleurons de brocoli
- Une dizaine de pois mange-tout
- 2 carottes coupées en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur
- 1 c. à table huile d'olive
- 1/2 c. à thé sel
- 1/2 c. à thé poivre noir du moulin
- 3 bulbes d'ail

Sauce aux champignons

- 1 c. à table huile d'olive
- 4 tasses champignons coupés en tranches (ou un contenant de 8 onces)
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé origan séché
- 1/4 c. à thé sel
- 1/4 c. à thé poivre noir du moulin
- 1/3 tasse pâte de tomates
- 28 oz tomates italiennes en dés (1 boîte)
- 16 à 18 lasagnes
- 3 tasses fromage provolone (ou du mozz) râpé

Sauce béchamel

- 1/4 tasse beurre
- 1 oignon haché
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. à thé sauge séchée
- 3/4 c. à thé sel
- 3/4 c. à thé poivre noir du moulin
- 1/3 tasse farine
- 3 tasses lait

Préparation

Préparation des légumes

1. Dans un bol, mélanger les poivrons, les courgettes, l'huile, le sel et le poivre.
2. Étendre sur une grande plaque de cuisson huilée (ou couvert de papier d'aluminium).
3. Couper chaque bulbe d'ail en deux horizontalement.
4. Mettre les bulbes, le côté coupé dessous, sur la plaque de cuisson.
5. Cuire au four préchauffé à 400 F pendant 30 minutes.
6. Laisser refroidir légèrement puis presser l'ail sur les légumes. Réserver.

Préparation de la sauce aux champignons

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
2. Ajouter les champignons, l'ail, l'origan, le sel et le poivre et cuire, en brassant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres.
3. Ajouter la pâte de tomates et cuire, en brassant, de 1 à 2 minutes.
4. Ajouter les tomates et porter à ébullition.
5. Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
6. Laisser refroidir.

Préparation de la sauce béchamel

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter l'oignon, l'ail, la sauge, le sel et le poivre et cuire, en brassant, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.
3. Ajouter la farine et cuire, en brassant, pendant 1 minute.
4. À l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit le lait et porter à ébullition.
5. Réduire le feu et laisser mijoter, en fouettant constamment, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait suffisamment épaissi pour napper le dos d'une cuillère.

Préparation des lasagnes

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les lasagnes de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
2. Égoutter et rincer à l'eau froide.
3. Étendre sur un linge et laisser égoutter.

Assemblage

1. Vous aurez besoin de deux moules carrés de 8 pouces de côté.
2. Dans chaque moule, étendre environ un quart de la sauce aux champignons.
3. Couvrir de lasagnes (les couper au besoin).
4. Dans chaque moule, étendre le quart de la sauce béchamel sur les lasagnes.
5. Séparer les légumes rôtis à part égales dans les moules.
6. Parsemer les légumes de 1/2 tasse du fromage provolone pour chaque moule.
7. Couvrir de lasagnes.
8. Séparer le reste de la béchamel à part égales dans les moules.
9. Parsemer les légumes de 1/2 tasse du fromage provolone pour chaque moule.
10. Couvrir de lasagnes.
11. Séparer le reste de la sauce aux champignons à parts égales dans les moules.
12. Couvrir du reste du provolone à parts égales dans les moules.
13. Couvrir de papier d'aluminium.
14. Les lasagnes peuvent être congelées à cette étape jusqu'à 1 mois en doublant le papier d'aluminium.

Cuisson

1. Cuire au four préchauffé à 375 F pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit chaude et bouillonnante.
2. Découvrir puis passer sous le gril pour dorer le fromage.