

Lasagne à la sauce tomate... sans sauce tomate!

PÂTES - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 9 lasagnes précuites
- 3 grosses tomates ou 5 tomates italiennes ou un panier de tomates cerises coupées en tranches ou en deux pour les tomates cerises
- 1/2 pot de pesto du commerce
- Protéine cuite au choix : saucisses italiennes coupées en rondelles, saucisses à hot dog, fromage ricotta, boeuf haché, etc.
- Légumes au choix : poivrons coupés en fines lanières, champignons tranchés, oignons émincés, etc.
- 2 tasses de fromage à gratiner comme du mozzarella ou du cheddar
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425F
2. Dans un plat de pyrex 8 par 8, étendre une bonne couche de pesto. Recouvrir de trois lasagnes.
3. Étendre la moitié des tomates sur les lasagnes. Bien saler et poivrer.
4. Recouvrir d'une deuxième couche de lasagne. Mettre à nouveau du pesto sur les lasagnes. Ajouter votre protéine et vos légumes choisis.
5. Ajouter la dernière couche de lasagne. Recouvrir de l'autre moitié des tomates. Bien saler et poivrer.
6. Recouvrir de fromage.
7. Enfourner. Si vos pâtes précuites n'ont pas été bouillies un peu, il faudra compter 50-60 minutes de cuisson. Si comme moi, vous leur faites faire un petit séjour dans l'eau bouillante, ce sera prêt

en 15 minutes!

8. Passer sous le grill quelques minutes pour bien faire dorer le fromage.