

Lasagnes végétariennes aux lentilles

Quickfacts

Temps actif : 60 minutes
Temps total : 100 minutes
Valeur nutritionnelle : 626 KCAL par personne

Ingrédients pour 4 personnes

1 CS	Huile d'olive
1	Oignon, finement haché
2	Gousses d'ail, finement hachées
1	Carottes, en dés
200 g	Céleri-rave, en dés
200 g	Lentilles vertes
25 g	Cèpes séchés, trempés dans l'eau pendant environ 5 minutes, égouttés et grossièrement hachés
1	Feuille de laurier
700 g	De tomates passées
4 dl	Eau
1 ½ CC	Sel
un peu de	Poivre
3 CS	Huile d'olive
4 CS	Farine blanche
7 dl	Boisson à l'avoine
¼ CC	Muscade
¾ CC	Sel
un peu de	Poivre
12	Feuilles de lasagnes vertes

Préparation

- 1) Chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri-rave pendant environ 5 minutes. Ajouter les lentilles, les champignons et le laurier et étuver brièvement. Ajouter les tomates et l'eau, assaisonner et porter à ébullition. Réduire légèrement le feu et laisser mijoter pendant 40 minutes.
- 2) Faites chauffer l'huile dans une poêle. Ajoutez la farine et faites-la sauter un peu avec un fouet à feu moyen. Ajoutez la boisson d'avoine et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.
- 3) Versez la sauce Béchamel et la sauce aux lentilles avec les feuilles de lasagnes en couches dans un plat allant au four de 2½ litres.
- 4) Faites cuire le plat durant environ 40 minutes au milieu d'un four préchauffé.