



Lasagne aux légumes

Ingrédients :

1 oignon
1 gousse d'ail
300 grammes de viande hachée
200 grammes de carottes
200 grammes de courgettes
1 boîte de tomates concassée
3 c. à soupe de concentré de tomates
sel, poivre
250 grammes de lasagnes fraîches
parmesan

Préparation :

Emincer l'oignon et l'ail, faire revenir dans un peu d'huile d'olive
Ajouter la viande hachée, laisser revenir quelques minutes
Eplucher et râper les carottes
Laver et râper les courgettes
Ajouter les légumes à la viande, mélanger, saler, poivrer et laisser étuver 3 minutes
Ajouter la boîte de tomates concassées + 1/2 boîte d'eau et le concentré de tomate, cuire 20 minutes à petit feu
Préparer une béchamel
Etaler un peu de sauce aux tomates dans le fond d'un plat, poser dessus 3 plaques de lasagne, de la sauce aux tomates, un peu de béchamel, répétez jusqu'à épuisement des ingrédients
Saupoudrer de parmesan et cuire dans le four préchauffé à 200 degrés 20 minutes

