

## Lasagnes aux légumes



Pour 4 personnes :

9 feuilles de lasagnes

2 courgettes

2 carottes

120g de petits pois

100g de lardons (ou 4 tranches de jambon fumé)

50g de farine

40ml de soja cuisine (ou 40g de beurre, au choix)

700ml de lait

1 cs d'huile d'olive

1 cube de bouillon méditerranéen aux légumes de Knorr

Mozzarella râpée

sel et poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Eplucher les carottes et les couper en dés. Couper les courgettes en dés également mais en conservant la peau (on conserve toutes les vitamines du légumes et les couleurs sont plus jolies).

Diluer le cube de bouillon dans l'huile et y faire revenir les carottes, courgettes et petits pois 10 min.

Saler et poivrer.

Réserver

Préparer la béchamel : Faire chauffer le soja cuisine dans une casserole et y ajouter la farine. Bien mélanger puis incorporer peu à peu le lait, sans cesser de remuer. Porter à ébullition jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer.

Dans un plat à gratin, intercaler en couches les lasagnes avec les légumes et les lardons (ou le jambon coupé en allumettes).

Napper de sauce et recouvrir de mozzarella râpée.

Enfourner pour 45 min (on peut cuire les lasagnes 35 min seulement si on préfère un gratin moins croustillant).