

# Lasagnes aux légumes



## Ingrédients nécessaires

parmesan : 70g  
sauce tomate : 250g  
pulpe de tomate : 500g  
champignon : 250g  
courgette : 1  
curcuma : 1cc  
poivre : 6 pincée(s)  
lasagnes : 1 paquet(s)  
échalotes hachées : 5cc  
œuf : 3  
herbes de provence : 3cs  
aubergine : 1

## Préambule

Comme alternative aux traditionnelles lasagnes à la viande hachée, essaie donc cette recette de lasagnes aux légumes, qui fera plaisir aux petits comme aux plus grands.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Puis, fais cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.



## Etape 2

Pendant ce temps, lave et coupe la courgette, l'aubergine et les champignons.



## Etape 3

Dans une grande casserole, mets la sauce tomate, la pulpe de tomate, les légumes et les champignons. Mélange bien.



## Etape 4

Quand les œufs ont cuit, passe-les sous l'eau froide, ôte la coquille et fais de petits morceaux.



## Etape 5

Ajoute les œufs dans la casserole.



## Etape 6

Ajoute ensuite le poivre, les herbes de Provence, les échalotes et le curcuma.



## Etape 7

Fais cuire les légumes pendant 20 minutes. Ensuite, verse une couche de sauce dans un plat à gratin.



## Etape 8

Mets une couche de lasagnes par-dessus, et alterne entre les lasagnes et la sauce.



## Etape 9

Termine par une couche de sauce. Recouvre tout le plat de parmesan et demande à un adulte de faire cuire les lasagnes 20 minutes à 200°C.



## Etape 10

C'est prêt : bon appétit !

