

# Lasagnes végétariennes façon bolognaise



QUANTITÉ

8 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 10 feuilles à lasagne
- 250g de sauce tomate
- 1 bloc de tofu rosso (à défaut, du tofu nature)
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- de l'origan
- quelques feuilles de basilic
- 20g de maïzena
- 20g de beurre
- 250ml de lait végétal non sucré
- du gruyère râpé



Avec un pinceau ou une cuillère à soupe, recouvrez les feuilles à lasagne de sauce tomate. Déposez-les dans un plat (vous pouvez les superposer) et laissez-les reposer.

## PRÉPARATION DE LA SAUCE BOLOGNAISE

Pendant ce temps, préparez la sauce bolognaise.

Épluchez et découpez les carottes et l'oignon.

Émiettez le tofu avec une fourchette.

Dans une casserole, faites revenir à feu vif l'oignon, les carottes et le tofu dans l'huile d'olive pendant quelques minutes.

Ajoutez la sauce tomate, l'origan et le basilic et laissez mijoter à feu moyen et à couvert pendant une vingtaine de minutes. Remuez de temps en temps.

## PRÉPARATION DE LA SAUCE BÉCHAMEL

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec la maïzena.

Lorsqu'ils sont bien liés, ajoutez le lait, du sel et du poivre et mélangez avec un fouet.

Lorsque la sauce a épaissi, retirez-la du feu et mélangez encore un peu.

## MONTAGE DES LASAGNES

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un plat rectangulaire allant au four (si possible donc la taille permet de mettre 2 feuilles à lasagne l'une à côté de l'autre), déposez de la sauce bolognaise dans le fond.

Ajoutez par dessus de la sauce béchamel et un peu de fromage râpé.

Recouvrez avec une feuille de lasagne. Vous pouvez les découper pour adapter à la forme du plat.

Recommencez : sauce bolognaise, sauce béchamel, fromage, feuille... jusqu'à ne plus avoir de feuilles à lasagne ou de sauce.

Terminez par une feuille à lasagne que vous recouvrez de fromage râpé. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes à 200°C.