

LASAGNES

pâtes à lasagnes vegan précuites

Pour la sauce blanche

50g de farine

½ litre de lait de soja non sucré

1 c. à s. de pesto vegan ou de condiment au basilic

muscade – sel - poivre

3 c. à s. d'huile d'arachide

Pour la sauce tomate

2 boîtes de passata (coulis de tomates)

1 oignon haché

1 gousse d'ail hachée

thym - romarin - origan

sel - poivre - paprika

1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la garniture

chapelure

levure maltée en paillettes

Préparer une sauce tomate et une sauce blanche classique. Réserver une partie de la sauce blanche pour le sommet de la lasagne. Mélanger au reste de sauce blanche le condiment au basilic (ou le pesto).

Dans un plat à four, déposer un fond de sauce tomate, puis alterner une couche de pâtes, une couche de sauce blanche au basilic, une couche de pâtes, une

couche de sauce tomate. Terminer par une couche de pâtes et la recouvrir de la sauce blanche réservée.

Mélanger dans un bol la chapelure à la levure. Saupoudrer la lasagne de ce mélange et passer au four 30 minutes.