



LASAGNES VÉGÉTARIENNES

Ingrédients

Pour 8 portions

8 feuilles à lasagnes aux épinards

Béchamel maison (1L de lait et 100g de fécule de pomme de terre)

25g de bouillon de légumes

1 oignon

800g de chou-fleur

100g de champignons

Étapes

- 1.** Épluchez et faites cuire à l'eau les champignons et les choux.
- 2.** Versez le lait dans une casserole avec le bouillon et faites bouillir, puis ajoutez la fécule de pomme de terre en 3 fois et mélangez bien à chaque fois.
- 3.** Épluchez et coupez l'oignon puis faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et assaisonnez et ajoutez aux légumes.
- 4.** Huilez un moule à gratin et disposez au fond des feuilles de lasagnes, puis une couche de légumes et recouvrez le tout de béchamel. Recommencez jusqu'à finir les ingrédients.
- 5.** Couvrez le dessus de béchamel et versez sur le dessus soit de la levure maltée ou du fromage rapé et enfournez les lasagnes à 180°C pendant 30 minutes.