



LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX HARICOTS ROUGES

Ingrédients

Pour 1 plat à gratin

1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 boîte de haricots
rouges
1 boîte de tomates en
dés
1/2 poivron rouge
1 càc de basilic séché et
1 d'origan
320 ml de lait froid
100g de parmesan râpé
100g de Gruyère râpé
10 pâtes à lasagnes

Étapes

1. Cuire l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.
2. Dans la poêle, ajouter les haricots rouges, les tomates, le poivron rouge et assaisonner de basilic, d'origan, de sel et de poivre. Poursuivez la cuisson 10 minutes en remuant de temps en temps.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen et incorporer graduellement la farine jusqu'à consistance lisse. Incorporer lentement le lait. Incorporer le parmesan, continuer à cuire et remuer jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.
4. Étendre la moitié du mélange de haricots rouges dans une casserole et garnir de pâtes à lasagne. Faire des couches avec le mélange de haricots restants et les pâtes restantes. Recouvrir de sauce et garnir de gruyère. Cuire 20 minutes dans un four chaud à 170°C, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré