



Lasagnes végétariennes aux légumes du soleil



Encore une recette trouvée chez [Chef Nini](#) qui me faisait bien envie depuis cet été. L'été est passé, ses légumes aussi mais c'était sans compter les réserves de légumes que j'avais surgelés quand j'avais pléthore dans mon panier bio hebdomadaire. C'était un délice ! Je me suis aussi lancée dans la confection de pâte fraîche (même sans machine à pâte, je suis téméraire !) : en les étalant au rouleau à pâtisserie, on obtient une pâte relativement fine. Elle épaissit beaucoup en cuisant, il faut donc essayer de la faire la plus mince possible.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la pâte :

- 210 g de farine
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil à soupe de concentré de tomate

Pour la garniture :

- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1 grosse boîte de tomates pelées et concassées
- 1 cuil à soupe de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à café d'origan

- sel et poivre
- 50 g de parmesan

Préparation :

Confectionner la pâte : pétrir rapidement la farine, avec les œufs, le sel et le concentré de tomate (je me sers de ma machine à pain) pour obtenir une pâte épaisse et non collante. Au besoin, rajouter un peu de farine. Rassembler en boule et laisser reposer au moins 2H à t° ambiante.

Couper les légumes en petits dés et les faire revenir ensemble dans une sauteuse. Assaisonner de concentré de tomates, d'origan, de sel et poivre. Laisser cuire à couvert sur feu doux une trentaine de minutes.

Après la cuisson, mixer dans un blender une partie des légumes cuits avec le jus restant pour obtenir env. 50 cl de sauce onctueuse.

Préchauffer ensuite le four th. 6 (180°C).

Étaler très finement la pâte au rouleau à pâtisserie sur un plan fariné ou, mieux, à la machine à pâte. Couper dans la pâte 4 rectangles de pâte de la dimension du moule.

Dans un plat à four aux bords hauts, verser au fond un peu de sauce puis étaler la première feuille de lasagne. Ajouter 1/3 des légumes et alterner ainsi légumes et feuille de lasagne en finissant par une pâte. Verser dessus la sauce mixée et parsemer généreusement de parmesan râpé.

Enfourner et laisser gratiner une trentaine de minutes.

Servir bien chaud.

Le 23 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/23/index.html>