



Lasagne traditionnelle

Délicieuse lasagne traditionnelle agrémentée de boisson d'Alpro Boisson à base de soja Non Sucrée

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Pour la sauce tomate : faites fondre l'Alpro Cuire & Rôtir dans une grande poêle et étuvez l'oignon finement haché et l'ail pressé. Ajoutez l'émincé de poulet, l'aubergine en tranches, les morceaux de poivron rouge et les champignons en lamelles. Laissez-les mijoter dans la poêle. Ajoutez la sauce tomate et assaisonnez avec le basilic haché, salez et poivrez. Laissez mijoter la sauce pendant au moins 15 minutes à feu doux.
2. Pour la sauce béchamel : faites fondre un peu d'Alpro Margarine Cuire et Rôtir dans une casserole et ajoutez la farine. Versez la boisson non sucrée à base de soja Alpro et battez pour obtenir une sauce homogène. Salez et poivrez.
3. Préparez la lasagne : versez la sauce tomate sur une couche de feuilles de lasagne, puis posez une autre couche de feuilles de lasagne sur la sauce et répétez cette procédure. Terminez par une couche de sauce béchamel. Coupez la mozzarella en fines tranches. Couvrez la couche supérieure de mozzarella.
4. Cuisez la lasagne +/-30 minutes au four à 180 °C. Bon appétit !



4 portions



50min

Ingrédients

- "500 g de feuilles de lasagne
- 500 g d'émincé de poulet (végétarien)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 l de passata de tomates
- Une poignée de basilic frais
- 1 mozzarella
- 125 g de champignons finement hachés
- 1/2 c. à c. d'Alpro Margarine Cuire et Rôtir
- Poivre fraîchement moulu et sel
- Sauce béchamel :
- 50 g d'Alpro Margarine Cuire et Rôtir
- 50 g de farine
- 750 ml de boisson non sucrée à base de soja Alpro"

À base de

Non Sucré



Cuire et Rôtir

