

Lasagne de panais et de carottes



Ingrédients

- 1,25 litre Alpro soya Cuisine 'For Professionals'
- 250 g Alpro soya Cuire & Rôtir
- 10 panais
- 30 carottes
- 10 échalotes
- 10 gousses d'ail
- 10 cuillères à soupe
- 750 gr mozarella
- herbes frais (persil, thym, laurier,...)
- 150 gr de farine
- 2 dl bouillon de légumes
- 30 grande feuilles de lasagne
- zeste de 5 citrons
- poivre et sel

Méthode

1. 1. Coupez les panais et les carottes en fines tranches. Hachez les échalotes, l'ail, les noisettes et le persil.

2. 2. Cuisez les panais et les carottes avec du laurier et du thym. Salez et poivrez. Ajoutez 1 dl d'eau et laissez mijoter à couvert jusqu'à ce que les légumes soient al dente
3. 3. Faites revenir l'échalote et l'ail dans 100 g d'Alpro soya Cuire & Rôtir jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Ajoutez encore 150 g d'Alpro soya Cuire & Rôtir ainsi que la farine pour faire un roux. Versez le bouillon de légumes et l'Alpro soya Cuisine et faites réduire la sauce à feu doux tout en remuant. Salez et poivrez.
4. 4. Faites cuire les feuilles de lasagne 2 minutes dans l'eau.
5. 5. Recouvrez de sauce le fond d'un plat allant au four et déposez-y quelques feuilles de lasagne. Ajoutez une couche de légumes et assaisonnez. Répétez cette opération en insérant entre chaque couche un peu de noisettes et de persil hachés et de zeste de citron. Finissez par une couche de sauce. Déposez la mozzarella sur la lasagne et faites cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 190°.

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be