Lasagne sans pâtes économique

RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 grosse aubergine, coupée en lanières de ½ de pouce
- 2 longs zucchinis, coupés en lanières de ¼ de pouce
- 425 ml de sauce rosée
- 1 petit pot de fromage ricotta
- ½ à 1 tasse de fromage Gouda, râpé
- 1 tasse d'épinards
- 1 c. à soupe d'huile de canola

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Recouvrir votre plat Pyrex d'huile de Canola pour que la lasagne ne colle pas lors de la cuisson.
3. Placer les légumes en étages dans un plat Pyrex selon l'ordre suivant : Aubergines un peu de sauce rosée, lanières de zucchini, un peu de sauce rosée, la moitié du fromage ricotta, épinards, lanières d'aubergines, le restant de votre sauce rosée, épinards, le restant de fromage ricotta.
4. Parsemer le fromage gouda partout.
5. Placer votre lasagne dans le four sur la grille du bas (aucun papier aluminium requis) et laisser cuire pendant 1h00/1h30 ou jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide
6. Laisser refroidir et servir à vos invités, accompagnée de pain à l'ail ou d'une belle salade simple (on ne mange jamais trop de légumes!).