

Lasagnes aux légumes et au Cantal

Ingrédients : pour 4 personnes

5 grandes feuilles de lasagnes fraîches soit environ 200 g

2 carottes, 1 courgette, 2 échalotes

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

150 g de lardons de bacon fumé

200 g de Cantal râpé

Béchamel : 40 g de beurre, 40 g de farine, 45 cl de lait, Sel et poivre

Noix de muscade râpée

Préparation :

Préparer la farce de légumes : éplucher les légumes, lavez-les et coupez-les en petits dés. Éplucher les échalotes et ciselez-les finement. Dans une sauteuse, verser la cuillerée à soupe d'huile d'olive, ajouter les dés de carottes, de courgette et les échalotes ciselées. Faire revenir ces légumes pendant 10 minutes sur feu doux, avec un couvercle.

La sauce béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez sur feu doux pendant 2 minutes. Versez peu à peu le lait froid et fouettez sans cesse pour obtenir une sauce sans grumeaux, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Mélangez et laissez un peu refroidir.

Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6).

Montage : beurrer le plat pour les lasagnes. Étaler une fine couche de béchamel et disposez par-dessus une première plaque de lasagne fraîche, si elle est trop grande, vous pouvez la retailler avec une paire de ciseaux. Remettre de la béchamel, répartir des légumes cuits, des lardons de bacon et du Cantal râpé. Recommencez en posant une autre couche de pâte à lasagne, de la béchamel, des légumes, des dés de bacon et du Cantal râpé. Renouveler les couches jusqu' en haut du plat et jusqu'à épuisement des ingrédients.

Mettre cinq feuilles de lasagnes pour garnir un plat de 24 x18 cm.

Enfourner le plat dans le four chaud pendant 30 minutes.

Servir ces lasagnes avec une salade verte.