



Lasagnes de légumes

17/12/2019 à 14h22

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pâte à nouilles

- 2 œufs
- 200g de farine de riz ou de maïs
- Sel
- Un filet d'huile d'olive

Béchamel

- ¼ de l de lait d'amandes et de jus de cuisson des légumes
- 30g de margarine
- 30g de farine
- Noix de muscade
- Sel

Légumes

- 2 Carottes
- ½ fenouil
- 1/10 de potimarron
- ¼ de céleri
- 1/2 endive
- ½ poireaux

Préparation :

Pâte à nouilles

- Cassez les œufs dans un récipient et battez-les comme pour une omelette ;
- Ajoutez ensuite de la farine, autant que votre pâte peut en recevoir ;
- Pétrissez bien la pâte ;
- Étendez ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ;
- Il est bien sûr également possible d'utiliser une machine à pâtes.

Béchamel

- Pour la béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez bien jusqu'à la formation d'un roux (un mélange de farine et de matière grasse, coloré à feu moyen) ;
- Versez le lait et portez à ébullition, à feu doux, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade ;
- Faites cuire encore pendant 2-3 minutes, en remuant constamment au fouet, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et crémeuse ;

Légumes

- Taillez les légumes en fine brunoise, faites-les suer avec un filet d'huile d'olive séparément. Mouillez avec de l'eau pour faire le jus. Faites cuire 5 minutes, gardez les légumes un peu croquant ;
- Huilez le fond du plat, posez une couche de lasagnes, les poireaux, une couche de lasagnes, les légumes avec le jus de cuisson, une couche de lasagne, le potimarron, etc... Finissez avec une couche de lasagne, la béchamel et le parmesan. Faites cuire pendant 1h à 180°C.