



Les plats principaux

Lasagne aux légumes et à la feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de légumes pour potage
700 grammes de tomates (tamisées)
200 grammes de feta (en cubes)
5 décilitres de sauce béchamel
250 grammes feuilles de lasagne (précuites)
75 grammes Gruyère (râpé)
3 cuillères à soupe de beurre (liquide)
1 cuillère à café thym (séché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les légumes 5 minutes dans la Solo liquide. Mélangez-y le thym. Ajoutez les tomates tamisées et laissez cela mijoter 15 minutes. Retirez du feu et incorporez la feta. Salez et poivrez.

Tenez à part 2 dl de sauce béchamel. Répartissez un peu de l'autre sauce sur le fond d'un plat à four. Déposez dedans 2 feuilles de lasagne recouvertes de béchamel puis recouvrez avec la sauce aux légumes. Répétez cela jusqu'à ce que tous ingrédients soient épuisés.

Versez la sauce béchamel réservée sur le tout et saupoudrez de gruyère râpé. Mettez le plat 20 minutes dans un four préchauffé à 180°.

