

metro



Lasagne Forestière économique

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 28 Votes

8 PORTIONS | 0:14 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:04 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Oignons, hachés finement

1 Branche de céleri, en petits dés

500 ml (2 tasses) Champignon, coupés en tranches

796 ml (28 oz) Tomate en dés assaisonnées

500 ml (2 tasses) Tofu, râpé

2 pincées Thym

2 pincées Origan

2 pincées Basilic frais

2 pincées Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Déposer les 9 premiers ingrédients dans une casserole pour faire la garniture.

Cuire sur feu moyen environ 15 minutes ou jusqu'à que le mélange soit épais (peu d'eau).

Graisser légèrement un plat rectangulaire.

Déposer un rang très mince de garniture dans le fond du plat.

Mettre un rang de 3 lasagnes. Garder 2 lasagnes pour les bouts du plat au besoin si votre plat est trop grand.

Ajouter la moitié de la garniture de légumes refroidie sur le premier rang de lasagne.

Mélanger les 2 fromages mais réserver 250 ml (1 tasse) de fromage Mozzarella pour mettre sur le dessus de la lasagne.

Déposer à la cuillère la moitié de ce mélange de fromage sur la garniture de légumes refroidie.

étendre une couche mince, avec les doigts légèrement mouillés la garniture de fromage si possible sur toute la surface.

Ajouter un autre rang de lasagne, y ajouter l'autre moitié de la garniture et ensuite le mélange de fromage.

étendre le fromage râpé réservé sur le dessus de la lasagne.

8 Lasagnes cuites à grains entiers

Cuire au four durant 30 minutes.

500 ml Fromage cottage (1%)
(2 tasses)

Servir avec une salade.

Source : Nutrisimple.com

375 ml Fromage mozzarella râpé (15% m.g.)
(1 1/2
tasse)

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture.

Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
