

Lasagne végétaliennes légumes, tofu, épinards



Ingrédients

- 3 cl d'huile d'olive
- 3 échalotes hachées finement
- 3 gousses d'ail émincées
- 500 gr de sauce tomate
- 2 poignées de basilic frais haché
- 1 bouquet de persil frais haché
- sel et poivre du moulin
- 1 boîtes de lasagnes
- 200gr de tofu ferme (facultatif)
- 200 g d'épinards surgelés, décongelés et égouttés

Méthode de préparation

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 2 heures

1. **Pour la sauce:** Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen et y faire revenir les échalotes pendant environ 5 minutes. Ajouter les gousses d'ail émincées et les faire revenir pendant 5 minutes avec les échalotes.

2. Verser dans la casserole la sauce tomate et le basilic frais. Saler, poivrer. Mélanger et ramener à feu doux. Couvrir et laisser la sauce mijoter pendant 1h ou moins.

3. **Pour l'assemblage:** Etaler une couche de sauce (1/4 de la sauce) au fond d'un grand plat à gratin. Couvrir avec une couche de lasagnes,. Répartir ensuite les pousses d'épinards uniformément sur le dessus.

5. Verser encore 1/4 de la sauce sur l'ensemble, puis placer une autre couche de lasagnes., verser encore une couche de sauce et placer une dernière couche de lasagnes. et verser le reste de sauce par-dessus.

6. **Pour la cuisson:** Enfourez les lasagnes durant 45 min 180°.