



*lasagnes
aubergines*

INGRÉDIENTS

- 16 rectangles de pâtes de lasagnes
- 3 aubergines, coupées en rondelles
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile d'olive, environ
- 475 g de fromage ricotta / vegan / béchamel
- 3 oignons verts, hachés finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 250 ml (1 tasse) de basilic frais ciselé
- Sel et poivre

ÉTAPES

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les lasagnes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les rincer sous l'eau froide et les huiler légèrement. Réserver
2. Dans une poêle ou au four, dorer les aubergines dans l'huile. Utiliser une bonne quantité d'huile pour éviter que l'aubergine ne brûle. Saler et poivrer. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger le fromage (ricotta, fromage végétal), les oignons verts, l'ail et le basilic. Saler et poivrer.
4. Huiler le fond de votre plat. Déposer la moitié des rectangles de pâte dans votre plat, les couvrir de la moitié des rondelles d'aubergine, puis de la moitié du mélange de ricotta. Recommencer : pâte, aubergine, fromage.
5. Cuire environ 50 minutes dans un four préchauffé à 375 °F.