

Recette bio : Lasagnes aux légumes express

"Découvrez la recette de lasagnes maison à la bolognaise et légumes bio."

Une recette authentique de lasagnes à base de bolognaise Jardin BiO et petits légumes cuisinés en ratatouille maison.

↓ Voir les ingrédients



 Temps de préparation	25 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Plaques de lasagne
- 1 brique de Soja spécial cuisine Jardin BiO
- 1 pot de ratatouille Jardin BiO
- 1 pot de Sauce tomate bolognaise au soja Jardin BiO

Etapes de préparation

- 1** Mélanger le soja spécial cuisine et la sauce tomate bolognaise, puis disposer environ 4 cuillères à soupe de cette préparation au fond d'un plat à gratin.
- 2** Recouvrir d'une couche de plaques de lasagnes.
- 3** Répartir ensuite environ 4 cuillères à soupe de ratatouille et recouvrir de plaque de lasagnes.
- 4** Alternner ainsi les couches de sauce, de plaques et de ratatouille jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la sauce.
- 5** Placer votre plat dans un four préchauffé à 180° pendant 45 minutes.