



Lasagne

Avec Vita+ Graines Germées

Plat principal Végétarien

4 personnes

90 min

Une lasagne fraîche est un pur aliment réconfortant. Donnez à ce classique italien une touche originale et saine en remplaçant les feuilles de pâtes par des tranches de Vita+ Graines Germées. En un rien de temps et avec peu d'effort, vous pouvez concocter une lasagne savoureuse et maison pour toute la famille. Cette recette peut également être faite avec du pain rassis.

Ingrédients

- 8 à 18 tranches de pain Vita+ Graines Germées
- 500 g de purée de tomates (passata)
- 3 g d'origan
- 50 g d'huile d'olive
- 15 g de basilic frais
- 250 g de mozzarella râpée
- 350 g d'aubergines
- 40 g d'olives noires
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mélangez la purée de tomates, l'origan et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
3. Ciselez très finement le basilic et ajoutez le ¾ dans la sauce tomate.
4. Laissez mariner la sauce pendant 30 min. avant de l'utiliser.
5. Coupez les aubergines en rondelles de 5 mm d'épaisseur.
6. Coupez les olives noires.
7. Aplatissez les tranches de pain Vita+ Graines Germées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Matériel

- Rouleau à pâtisserie
- Plat en pyrex



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.

8. Dans un plat en pyrex, mettez un fond de sauce tomate. Ajoutez un étage de tranches d'aubergines et parsemez avec des morceaux d'olives noires. Placez ensuite des tranches de pain Vita+ Graines Germées et un peu de mozzarella râpée. Répétez ces opérations jusqu'au moment où le plat est rempli. Finissez avec une bonne couche de mozzarella râpée.
9. Faites cuire au four pendant 30-40 min. à 180°C.
10. A la sortie du four, mettez le reste du basilic ciselé et un filet d'huile d'olive.