Fifou les lasagnes au tofu !

Ingrédients

Pour la pâte

- Pâtes à lasagnes d'Allicoud
- Fromage (tomme de Belledonne) du GAEC du Thicaud
- 1 pavé de Tofu du magasin Herbe et Coquelicot
- Herbes aromatiques du jardin : romarin, thym, basilic et livèche ou céleri-branche
- Épices : une pincée de piment & une cuillère à café de paprika fumé

Légumes & sauce tomate

- 600 g de sauce tomate des Jardins Épicés Tout
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 carottes
- 2 oignons

Sauce béchamel

- 75g de farine d'Allicoud, quand il y en a !
- 75 g de beurre
- 750 ml de lait du GAEC du Thicaud
- Noix de muscade moulue ou râpée

Un grand merci à Clotilde et Vivien pour avoir partagé cette recette !

Herbe et Coquelicot

Retrouvez toutes les recettes sur collectifcitoyenherbeys.fr

Collectif Citoyen Herbeys

Fifou les lasagnes au tofu !

Préparation

- Émincer les oignons et les faire revenir dans de l'huile d'olive
- Pendant ce temps, faites une brunoise avec les légumes et le tofu
- Ajouter la brunoise avec les oignons et laisser cuire 5min à feu moyen en couvrant
- Ajouter la sauce tomate et les herbes aromatiques et épices. Laisser mijoter à feu doux le temps de faire la béchamel.

Préparer la béchamel

- Faire fondre le beurre à feu vif
- Ajouter la farine et la noix de muscade puis remuer avec un fouet à feu moyen afin d'obtenir une pâte homogène
- Ajouter le lait rapidement en une fois en continuant de fouetter pour ne pas former de grumeaux
- Mélanger doucement

- Beurrer le fond du plat à gratin et le recouvrir de pâtes à lasagnes. Et c'est parti pour le millefeuille : ajouter une couche de la préparation tomates/tofu/légumes, puis une couche de béchamel et enfin une couche de pâte et on recommence !
- Pour la dernière couche, ajouter sur de la béchamel quelques tranches de fromage.
- Faire cuire 25 minutes à 180°

Herbe et Coquelicot

Un grand merci à Clotilde et Vivien pour avoir partagé cette recette !

Retrouvez toutes les recettes sur collectifcitoyenherbeys.fr

Collectif Citoyen Herbeys