



Mes commissions pour 6 personnes :

- Feuilles de lasagnes
- 1 bulbe de fenouil
- 3 courgettes
- 1 demi chou vert
- 1 tranche de 5cm de potimarron
- Parmesan râpé
- 200g de tofu soyeux
- Thym
- Fleur de sel
- Poivre
- 2 cuillères à soupe de pesto
- Huile d'olive

La préparation :

- Nettoyer et émincer les légumes et les cuire à la vapeur douce al dente.
- Mettre le tofu soyeux dans une jatte et le mélanger avec la cuillère à soupe de pesto, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.
- Faire cuire 1 minute, 1 à 1 les feuilles de lasagne pour faire deux niveaux de lasagne dans votre plat.
- Dans un plat rectangulaire allant au four, badigeonner le fond d'huile d'olive, poser dessus

une première rangée de feuilles de lasagnes précuites, puis une couche des divers légumes.

- Saler, poivrer, huile d'olive et quelques feuilles de thym.
- Couvrir de la totalité de la crème de tofu soyeux.
- Ajouter une couche de lasagnes précuites, une couche de légumes, sel, poivre, huile d'olive et thym.
- Saupoudrer de parmesan râpé.
- Mettre au four à 100° pendant 30 minutes.

Mes notes : Vous pouvez utiliser tous les légumes de la saison et servir ce plat avec un oeuf au plat ou un oeuf poché.