



## Lasagnes de légumes

Par Lina Charlot

### Pour 6 personnes

- 1 chou vert
- 3 courgettes
- 2 aubergines
- 1 gros oignon
- 2 poivrons rouges
- 3 gousses d'ail
- 30 cl de coulis de tomate
- 1 c à café d'herbes de Provence
- 1 bûche de chèvre (vous pouvez remplacer par 200 g de tofu mariné dans 3 c à soupe de tamari)
- 3 c à soupe d'huile d'olive, sel



Effeuillez le chou et ébouillantez-le. Egouttez. Coupez en petits dés les légumes et cuisez-les doucement 10mn dans l'huile d'olive, salez. Dans un plat à gratin huilé disposez une couche de chou, puis la moitié des légumes, le ½ chèvre coupé en tranches. A nouveau une couche de chou, le reste des légumes, le reste du chèvre en tranches et une dernière couche de chou. Tassez bien. Arrosez de coulis de tomates et d'un filet d'huile d'olive. Enfourez 35 mn Th 6