

Lasagne aux légumes

(pour 5 personnes)

Les ingrédients :

- ✓ 250 g de feuilles de lasagne
- ✓ 300 g de chou
- ✓ un petit potimarron
- ✓ 1 grand oignon
- ✓ une pincée de muscade
- ✓ une pincée de cannelle
- ✓ une pincée de poivre

Pour la sauce de tomates :

- ✓ 30 cL de sauce de tomates
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 cc d'origan
- ✓ 1 cc de thym
- ✓ 1 cc de basilic

Pour la crème « fauxmage » :

- ✓ 100 g de noix de cajou
- ✓ 2 cs de jus de citron
- ✓ 1 cs d'huile d'olive
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 250 g de tofu nature
- ✓ 10 cL d'eau ou plus
- ✓ une pincée de sel

Pour la croûte au « fauxmage » :

- ✓ 3 cs d'huile (neutre)
- ✓ 1 cs de farine
- ✓ 10 cL d'eau
- ✓ 3 cc de levure alimentaire
- ✓ 1 cc de moutarde
- ✓ une pincée de sel
- ✓ une pincée de curcuma



Préparation :

1. Coupez les gousses d'ail en petits morceaux et mélangez tous les ingrédients pour la sauce de tomate
2. Émincez les noix de cajou et le tofu avec un mixeur, ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et l'ail et mélangez. Ajoutez de l'eau pour obtenir une pâte.
3. Coupez les oignons, le potimarron, le chou et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, à feu moyen et à couvert pendant 10 à 15 minutes, en prenant soin de mélanger régulièrement. Ajoutez des herbes et de l'eau si besoin.
4. Préchauffez votre four à 180 °C.
5. Faites les couches lasagnes : mettez la sauce tomate tout d'abord, puis placez des feuilles de lasagnes dans votre plat, et les badigeonner avec un peu de crème « fauxmage ». Ensuite ajoutez une couche de légumes. Continuez...
6. Préparez la croûte au « fauxmage » : chauffez l'huile dans une casserole, ajoutez la farine, l'eau et la levure en mélangeant, puis ajoutez la moutarde, du sel et du poivre. Ajoutez sur les lasagnes.
7. Enfournez 20 à 30 minutes.
8. Servir quand l'aspect est gratiné. (Les pâtes doivent être molles.)

Recette librement inspirée de [Vegan Guerilla](#), réalisée le samedi 21 octobre 2017 à Péronne