

Lasagne

Sauce tomate :

1 boîte de 28 oz. de tomates italiennes ou en dés
1 boîte de 6 oz de purée de tomates
1 tasse d'eau
1 c.table de sucre
2 oignons hachés
3 gousses d'ail hachés
3 branches de céleri en cubes
8 champignons tranchés
½ poivron haché
3 c.table d'huile
1 ½ c.thé de sel, ½ c.thé de poivre, ½ c.thé de piments broyés, 1 c.tab de origan, 1 ½ c.thé basilic, une feuille de laurier

Mélange de fromage :

2 tasses de ricotta ou cottage
300 gr.de tofu mou
1 œuf
1/3 tasse de parmesan râpé

12 pâtes de lasagne au blé cuites étendues sur linge propre.
200 gr.de mozzarella râpé

préparation

Chauffer l'huile. Chauffer les oignons et l'ail jusqu'à transparence. Ajouter autres légumes. Cuire 5 minutes. Ajouter les tomates en dés, la purée de tomates, l'eau et le sucre. Mélanger pour rendre homogène. Ajouter les épices. Cuire 15 minutes additionnelles. Réserver.

Dans un plat rectangulaire 20cm x 35cm

- déposer le quart de la sauce
- un rang de trois lisières de pâtes
- un quart de la sauce
- un rang de trois lisières de pâtes
- le mélange de fromage
- un rang de trois lisières de pâtes
- un quart de la sauce
- un rang de trois lisières de pâtes
- terminer avec la sauce
- couvrir du mozzarella

Mettre au four chaud à 375°F environ 20 minutes

Le dernier 5 minutes, on pourra passer sous le gril pour dorer le fromage.
Servir d'une salade verte.