



LASAGNES VAPEUR
AUX AUBERGINES
ET CHAMPIGNONS



Electrolux

LASAGNES VAPEUR AUX AUBERGINES ET CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 6 personnes :

Lasagne

- ▶ 4 aubergines
- ▶ 8 champignons de Paris
- ▶ 10/12 plaques de pâte (spécial lasagnes)
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 150g de parmesan
- ▶ 1 mozzarella de 250g
- ▶ Noix de muscade
- ▶ Huile d'olive
- ▶ Sel et poivre

Sauce béchamel

- ▶ 40g de beurre
- ▶ 50g de farine
- ▶ 60cl de lait

Préparation de la sauce béchamel :

- 1 Faire mousser le beurre à feu moyen/fort dans une casserole.
- 2 Ajouter la farine, remuer jusqu'à ce qu'il se forme un mélange homogène (le roux). Le tout doit cuire 3 mn pour que la farine se torréfie, mais sans trop de coloration.
- 3 Verser en plusieurs fois 60cl de lait tout en mélangeant entre chaque ajout pour éviter les grumeaux.
- 4 Assaisonner et ajouter les copeaux de noix de muscade.

Préparation des lasagnes :

- 1 Tailler les aubergines en grandes tranches (dans la hauteur) le plus égales possible (1 cm environ) et les badigeonner d'huile d'olive. Les colorer à la poêle à des deux côtés. Assaisonner.
- 2 Tailler les champignons et la mozzarella en tranches. Réserver séparément. Réduire les gousses d'ail en purée.
- 3 Allumer le four à 180°C. Si vous avez un four avec des fonctions vapeur, programmer-le en vapeur alternée (25% de vapeur).
- 4 Monter les lasagnes : beurrer le moule et déposer au fond une très fine couche de béchamel.
Commencer à former les étages de la lasagne:
 - > Disposer 1/3 des aubergines, 1/3 des champignons, saupoudrer d'un peu d'ail, de dés de mozzarella et parmesan.
 - > Ajouter une couche de béchamel et recommencer 2 fois le montage.
 - > Terminer par les fromages. Enfourner pour 35 minutes.

