



LASAGNE AUX LÉGUMES À LA CRÈME DE TOMATE PIMENTÉE DE MICHA SCHÄRER

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Stable à la cuisson
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g Feuilles de lasagne

100 g Fromage, râpé

POUR LA SAUCE AUX LÉGUMES-TOMATES

1 Carotte(s)

1 Poivron rouge

1 Courgette(s)

1 Carotte(s) jaune(s)

0.5 Poireau, blanc

0.5 Chou(x)-rave(s)

300 g Purée de tomates

Sel et poivre

Sucre

0.5 bouquet(s) Basilic

Tabasco

2 cs Féculé de maïs

100 g QimiQ Base crème, réfrigéré

POUR LA CRÈME PIMENTÉE

100 g Purée de tomates

Sel et poivre

50 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.25 Piment rouge, frais

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, laver les légumes, éplucher les carottes et le chou-rave, épépiner le poivron et couper le tout en petits dés (env. 0,5 cm x 0,5 cm). Cuire al dente dans l'eau salée pendant environ 8 minutes (ou cuire à la vapeur pendant 15 minutes).
2. Chauffer la purée de tomates et assaisonner de sel, de poivre, de sucre, de feuilles de basilic et de Tabasco. Mélanger la féculé de maïs avec une cuillerée à soupe d'eau, ajouter à la sauce tomate et porter à ébullition. Ajouter les légumes et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
3. Disposer les feuilles de lasagne dans le plat à gratin et répartir dessus un tiers de la sauce aux légumes-tomates. Répéter 2 fois le processus et finir par une couche de feuilles de lasagne.
4. Pour la crème pimentée, porter à ébullition la purée de tomates et assaisonner de sel et de poivre. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Couper le piment en fines lamelles et ajouter à la sauce. Verser la sauce sur la lasagne et parsemer de fromage râpé.
5. Faire dorer au four préchauffé à 165° C pendant environ 40 minutes.