

Les recettes de l'assiette optimale

## Lasagnes et salade de légumes verts



### Valeurs nutritives par portion

Energie	610 kcal	
Protéines	35 g	23%
Glucides	66 g	43%
Graisses	23 g	34%

### En % de l'énergie totale

Les recettes de l'assiette optimale

## Lasagnes et salade de légumes verts

Pour 4 portions / temps de préparation:  
env. 45 min. de préparation, env. 35 min. de cuisson au four

### Ingrédients

Sauce aux légumes et à la viande hachée:

- 300 g de viande hachée de bœuf suisse
- 1 cs d'huile de colza HOLL\* ou tournesol HO\*
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cs de purée de tomates
- 2 petites carottes
- 1 petite courgette
- 400 g de tomates pelées concassées
- ½ dl de vin rouge
- 3 dl de bouillon de légumes
- 1 cc de sucre
- 1 cs d'origan haché
- Sel, poivre

Sauce béchamel légère:

- 2 cs d'amidon de maïs, p. ex. Maïzena (20g)
- 4 dl de lait drink
- Sel, poivre, noix de muscade
- 12 feuilles de lasagne (env. 245 g)
- 3 cs de parmesan râpé

\* Huiles particulièrement stables à la chaleur, idéales pour les cuissons à feu vif



Salade de légumes verts :

- 1 petite courgette
- 1 chou-rave
- 150 g de pois mange-tout

Sauce :

- 3 cs d'huile de colza Suisse
- 3 cs de vinaigre
- 3 cs de fines herbes hachées, p.ex. ciboulette
- 2 cc de graines de sésame grillées
- Sel, poivre

### Réalisation

Saisir la viande dans l'huile bien chaude, la sortir de la poêle et la réserver. Hacher finement l'oignon et presser la gousse d'ail, puis faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter la purée de tomates ainsi que les carottes et la courgette finement coupées, puis faire revenir le tout. Ajouter la viande hachée et les tomates pelées mouiller avec le vin rouge et porter à ébullition. Réduire le feu, ajouter le sucre et l'origan, couvrir et laisser mijoter env. 30 minutes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Pour la sauce béchamel légère, délayer la Maïzena avec 1 dl de lait froid, verser dans une casserole avec le reste de lait et porter à ébullition sans cesser de remuer. Laisser ensuite mijoter 5 minutes puis assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Dans un plat à gratin graissé, déposer des couches successives de sauce aux légumes et à la viande hachée, de lasagne et de sauce béchamel. Terminer par la sauce béchamel et saupoudrer de parmesan. Mettre au milieu du four préchauffé à 200°C et faire cuire 30 à 40 minutes. Diviser les lasagnes en quatre parts et dresser sur des assiettes.

Pour la salade de légumes verts, parer la courgette et la couper en dés. Peler le chou-rave, le couper en quartiers puis en rondelles. Parer les pois mange-tout. Faire cuire les légumes à la vapeur avec un peu d'eau en veillant à ce qu'ils restent croquants. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce. Mélanger les légumes avec la sauce, saupoudrer de graines de sésame et servir avec les lasagnes.