Lasagne végétarienne

Ingrédients pour 80 portions

- ☑ 3,2 kg pâtes à lasagne
- ☑ 4 L oignons en dés
- ☑ 5 bulbes d’ail en dés
- ☑ 13 L de tomates entières en conserve, broyées
- ☑ 8 L de courgettes en rondelles
- ☑ 9,6 L d’aubergines en rondelles
- ☑ 3 kg d'épinards blanchis et broyés
- ☑ 3 lbs de champignons blancs, tranchés
- ☑ 0,8 L de parmesan
- ☑ 1,6 kg de cheddar rapé
- ☑ 1,6 cups d’origan
- ☑ 8 boîtes de 450 grammes de ricotta

Instructions

Faire la sauce tomate (en avance si possible)

1. Faire suer les oignons et l'ail. Ajouter la pâte de tomate et cuire 3 à 5 minutes en remuant constamment. Ajouter les tomates, l'origan et le basilic. Faire réduire et broyer. Ajuster l'assaisonnement.

Préparer les étages de la lasagne

1. Cuire les lasagne al dente.

2. Étage numéro 1 : Blanchir et broyer les épinards en pressant le jus de cuisson. Mélanger avec les oignons, l'ail et la béchamel.

3. Étage numéro 2 : Faire rôtir les aubergines, les courgettes et les champignons ou tout autre légume.

Assembler la lasagne

1. Suivre l'anatomie ci-bas pour faire les étages.

2. S'assurer que le dernier étage de pâtes est entièrement recouvert de sauce tomate et de fromage. Sinon les pâtes risquent de brûler.

ANATOMIE DE LA LASAGNE (EXEMPLE)

FROMAGE GRILLÉ (HAUT DE LA LASAGNE)
SAUCE
PÄTE
SAUCE
AUBERGINES, CHAMPIGNONS, COURGETTES ET PARMESAN
PÂTE
SAUCE
RICOTTA, ÉPINARDS, OIGNONS ET AIL
PÂTE
SAUCE (POUR RECOUVRIR LE FOND DU PLAT)