

# Lasagne d'aubergines

-aubergines

-tomates

-champignons

-épinards

-oignons

-courgettes

-fromage râpe

-sauce tomate

-tofu rôti

-ail

-origan, thym, basilic

Trancher les légumes en tranches minces et les faire suer séparément dans la poêle avec huile d'olive et sel.

Réserver

Hacher fin le tofu et l'ail et faire revenir avec les fines herbes

Préparer la sauce tomate maison ou du commerce. Prendre l'équivalent d'une boîte moyenne et y ajouter de l'ail, du thym, de l'origan et du basilic. Réserver.

Étager la lasagne: commencer par un fond d'aubergines, puis ajouter le tofu rôti et couvrir de sauce tomate

Disposer les autres légumes en étages et intercaler d'aubergines puis ajouter le reste de la sauce tomate

Couvrir de fromage râpe

Cuire au four à 350°F 30 à 45 minutes

À la fin, griller le fromage fondu