



## Lasagne d'amour

Phase : **Active**

Par portion

Énergie

**380** kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie  
**Plat**

Prêt en  
**40 min**

Cuisson  
**1 h**

### Ingrédients

Pour 2 personnes

- 200 g de tofu préalablement écrasé à la fourchette
- 200 g de potiron coupé grossièrement
- 200 g de tomates concassées en conserve
- 150 g d'endives belges (=chicons) préalablement cuites vapeur
- 80 g de brocolis préalablement cuits vapeur
- 100 ml de lait ½ écrémé
- 100 ml de bouillon de légumes
- 3 feuilles de lasagne fraîche aux œufs (60 g)
- 40 g de gruyère
- 1 petite échalotte émincée finement
- 1 c.à.c d'huile d'olive
- feuilles de 5 branches d'estragon frais ciselées
- 1 grosse poignée de persil plat ciselé
- 4 feuilles de sauge fraîche
- muscade, poivre, sel

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.  
Cuire le potiron avec le bouillon de légumes, le lait, la sauge, la muscade, du poivre et du sel pendant 20 minutes.  
Retirer les feuilles de sauge, mixer et réserver.
2. Dans une poêle, faire blondir l'échalotte dans l'huile d'olive, ajouter le tofu, poivrer et cuire pendant 10 minutes. Ajouter les tomates concassées, saler et cuire encore pendant 5 minutes.  
Réserver.
3. Dans un petit plat pour four, réaliser le montage de la lasagne :
  - 1 louche de sauce au potiron
  - Les endives belges
  - 1 feuille de lasagne
  - L'autre moitié de l'estragon et du persil
  - La moitié du tofu
  - Les brocolis
  - 1 louche de sauce au potiron
  - La moitié de l'estragon et du persil
  - 1 feuille de lasagne
  - 1 louche de la sauce au potiron
  - 1 feuille de lasagne
  - Le reste de sauce au potiron
  - 1 feuille de lasagne
  - Garnir avec le gruyère
  - L'autre moitié du tofu
4. Cuire au four pendant 25 minutes.