

# Cuisinez avec Panasonic

## Lasagne végétarienne

*Bien meilleure que sa version surgelée disponible dans le commerce, cette lasagne aux légumes frais saura plaire tant aux végétariens qu'aux friands de viande!*

### Ingrédients :

1 litre (4 tasses) de sauce tomate

350 g (12 oz) de feuilles de pâte fraîche, prêtes à cuire (7 feuilles par paquet)

300 g (10 oz) de fromage mozzarella râpé

300 g (10 oz) de fromage ricotta

1 gros œuf

50 g (2 oz) de fromage parmesan râpé

1 petite courgette tranchée

150 g (5 oz) de champignons tranchés

½ poivron vert moyen

150 g (5 oz) d'épinards surgelés, égouttés et hachés

1 petit oignon haché

### Préparation :

Étant donné que les nouilles sont rectangulaires et que le panier du cuiseur à usage multiple est circulaire, il sera nécessaire de les couper. Couper à une longueur approximative et combler les côtés avec les morceaux coupés.

1. Verser d'abord 120 ml (½ tasse) de sauce tomate dans le fond du panier du cuiseur à usage multiple et étendre uniformément.

2. Placer une couche de pâtes sur le dessus et étendre 187 ml (¾ tasse) de sauce tomate, ajouter 75 g du fromage mozzarella, puis la moitié des champignons et la moitié des épinards.

3. Placer une autre couche de pâtes et étendre 187 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sauce tomate, ajouter 75 g du fromage mozzarella, puis la moitié de la courgette tranchée et la moitié de l'oignon et du poivron vert. Étendre une autre couche de pâtes.
4. Bien mélanger le fromage ricotta et l'œuf, verser le mélange sur les pâtes et étendre uniformément.
5. Recommencer les étapes 2 et 3, puis ajouter ce qui reste de la sauce et des fromages sur le dessus.
6. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 60 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).

Conseil pratique :

Bien que la lasagne puisse reposer dans le mode de maintien au chaud pendant une courte période de temps, il est recommandé de la servir dès que sa cuisson est terminée. La laisser dans le mode de maintien au chaud pendant une trop longue période de temps aura pour effet que les pâtes absorberont toute l'humidité.

Cette recette peut aussi être utilisée pour préparer une lasagne à la viande. Il suffit de remplacer les légumes par 500 g de bœuf haché frais assaisonné.