



Lasagnes à la ratatouille



portions



INGRÉDIENTS

- 1/2 aubergine et 1/2 courgette de petite taille hachées
- 1/2 poivron de petite taille finement coupé
- 1/2 boîte de tomates concassées
- 50 g de feuilles de lasagnes*
- 15 g de basilic frais haché ou 1/2 c. à café de basilic séché
- 125 ml d'eau
- 7 g de fécule de maïs (Maizena)
- 3 mesurètes de **Pepticate® SYNEO® 2** ou 2 mesurètes de **Neocate® Junior neutre**
- Chapelure (facultatif)
- 1/2 oignon haché, 1/4 gousse d'ail hachée finement
- 10 ml d'huile d'olive

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

1. Faites revenir les oignons et l'ail dans une casserole contenant de l'huile pendant 2 à 3 minutes.
2. Ajoutez les légumes, le basilic et les tomates concassées à la casserole.
3. Couvrez la casserole avec un couvercle et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes à feu doux en remuant au moins 2 ou 3 fois.



PRÉPARATION DE LA SAUCE

1. Mélangez **Pepticate® SYNEO® 2** ou **Neocate® Junior neutre** et la fécule de maïs avec 50 ml d'eau puis mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Mettez le reste de l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
3. Ajoutez lentement le mélange de fécule de maïs et de **Pepticate® SYNEO® 2** ou **Neocate® Junior neutre** à l'eau chaude tout en fouettant le contenu de la casserole.
4. Remettez le mélange à cuire jusqu'à obtenir une texture épaisse.

PRÉPARATION DES LASAGNES

1. Placez 1/3 du mélange de légumes au fond du plat qui ira au four.
2. Couvrez avec des feuilles de lasagnes et 1/3 de la sauce blanche. Faites de même pour les autres couches.
3. Ajoutez de la chapelure au dessus des lasagnes pour donner un effet gratiné (facultatif) et mettez-les à cuire au four pendant 30 minutes à 180° C.

* Cette recette peut convenir à des enfants allergiques aux oeufs en choisissant des pâtes alimentaires sans oeufs.