

Lasagnes de veau aux légumes confits et sauce au roquefort

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 85 mn*De succulentes lasagnes à déguster avec une salade de roquette.*

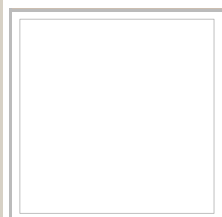
Ingrédients

- 12 feuilles de lasagnes fraîches
- 4 steaks hachés de veau
- 350 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 grande boîte de tomates concassées
- 300 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 15 cl de vin blanc sec
- 5 cuillères à soupe de d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et coupez en fines rondelles l'aubergine et la courgette.
- 2 Pelez et coupez l'oignon en tranches.
- 3 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 4 Mettez les morceaux de légumes dans une poêle et arrosez-les d'huile d'olive. Faites-les confire pendant 20 minutes.
- 5 Pendant ce temps, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une autre poêle et ajoutez-y les steaks de veau émiettés.
- 6 Une fois qu'ils sont bien saisis, incorporez les tomates concassées, les gousses d'ail pelées et hachées, le vin blanc et le basilic ciselé. Salez et poivrez et laissez mijoter 15 à 20 minutes.
- 7 Portez à ébullition une grande casserole d'eau, plongez-y les épinards 2 minutes. Egouttez-les sur du papier absorbant.
- 8 Faites chauffer la sauce au roquefort.
- 9 Montez vos lasagnes. Dans un plat à gratin, disposez une couche de sauce veau-tomates et recouvrez avec une feuille de lasagnes. Nappez avec une couche de sauce au roquefort, ajoutez légumes confits et épinards puis continuez à alterner les couches selon cet ordre. Terminez par la sauce au roquefort et parsemez de parmesan râpé.
- 10 Terminez par la sauce au roquefort et parsemez de parmesan râpé.

Proposé par

Roquefort Société®

Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

