



# Lasagnes végétales orangées



---

## Ingrédients:

**Pâtes lasagne**  
**2-3 carottes selon la taille du plat**  
**2 courgettes**  
**6 gros champignons**  
**1 brique de crème d'avoine**  
**Beurre salé**  
**Curcuma**  
**Sauce Tomates au basilic**  
**1 à 2 cs de lavanda angustifolia**  
**Mozzarella de buffle**  
**Parmesan**

---

## Préparation:

1. Etaler le beurre salé au fond du plat
2. Recouvrir de pâtes de lasagnes
3. Couper cru les morceaux de courgettes, de carottes, de champignons
4. Mettre la de crème d'avoine
5. Recouvrir de pâtes de lasagnes
6. Couper les légumes
7. Noisette de beurre salé
8. Curcuma
9. Recouvrir de pâtes lasagnes
10. Mettre sauce tomate basilic
11. Mettre mozzarella
12. Mettre le parmesan
13. Mettre la lavande
14. Au four vapeur préchauffer à 180° 50 minutes

À déguster en famille, ou  
entre amis !

---