

NEUENSCHWANDER  
N

# LASAGNES DE LÉGUMES AVEC PANE CARASAU

Amore per la tradizione.



**POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 45MIN**  
**DIFFICULTÉ: SIMPLE**

### Ingrédients

De la sauce béchamel:

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 4.5dl de lait
- un peu de sel (p.ex. Fleur de Sel de Camargue) et noix de muscade (p.ex. de Fior di Maiela)

Farce :

- env. 400g de légumes au choix, précuits  
(p.ex. cubes d'aubergines et de courgettes grillés au four)
- 1 bouquet d'herbes fraîches ou un mélange d'herbes

**PANE CARASAU**

Le Carasau, également appelé "Carta da Musica", est un pain sarde croustillant et finement cuit. Traditionnellement, le pane carasau est fabriqué à partir de semoule de blé dur, de levure, d'eau et de sel. La pâte est étalée très finement et cuite deux fois, ce qui lui donne cette texture croustillante.

### Préparation

1. Badigeonner un plat allant au four d'un peu de sauce béchamel, y déposer la première couche de pane carasau. Étendre une fine couche de sauce béchamel par-dessus et répartir uniformément une bonne quantité de farce aux légumes et de mélange d'herbes.
2. Poser la couche suivante de pane carasau par-dessus. Procéder de la même manière. Sur la couche supérieure de pane carasau, ajouter à nouveau une fine couche de sauce béchamel et saupoudrer de fromage râpé et d'herbes.
3. Mettre au four préchauffé à 200 degrés pendant 15 à 20 minutes.

### Produits recommandés



Fleur de Sel de Camargue  
Art. 054



Noix de muscade entières  
Art. 003021



Pain plat Pane Carasau  
Art. 06



Condiment de gibier nordique  
Art. 003050