

# LASAGNES DE PAIN

Préparation : 20 mn. Cuissons : ± 11 mn à 600 watts - 20 mn dans le four, Th 6/7 ou 200°C.

## INGREDIENTS POUR 6 A 8 PERSONNES

- 1 oignon
- 30 ml d'huile d'olive
- 750 ml de sauce tomate toute prête
- 10 feuilles de basilic
- 5 ml de sucre
- Sel et poivre
- 350 g de mozzarella pour pizza
- 700 g de tranches de pain dur
- 800 ml de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre

## PREPARATION

1. A l'aide du **TurboMAX**, hachez finement l'oignon. Mettez-le dans le **MicroCook rond 2,25 l** avec l'huile d'olive et faites cuire couvert, 2 à 3 mn à 600 watts.
2. Ajoutez la sauce tomate, le basilic ciselé, le sucre, le sel, le poivre et mélangez. Couvrez et faites cuire 6 à 8 mn à 600 watts.
3. Dans le TurboMAX propre, hachez la mozzarella égouttée et coupée en morceaux.

4. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

5. Dans l'**Ultra Pro 5,7 l**, versez une louche de sauce du MicroCook rond, étalez une couche de pain, mouillez le pain avec le bouillon de légumes tiède, recouvrez avec de la sauce, de la mozzarella hachée et du parmesan. Faites de même pour avoir 3 couches. Parsemez le beurre en morceaux et faites cuire couvert, 20 mn dans le four préchauffé.

6. Servez bien chaud avec une salade verte.

