

LASAGNES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Mardi 26 juillet 2016



Lasagnes de veau aux champignons A préparer d'avance :

Lasagnes de veau aux champignons pour 2 personnes et 10 pp- 9 sp par part

-4 feuilles de lasagnes sans précuisson (70 g)* :7 pp- 7 sp

-200 g de veau haché 10%* : 8pp- 6 sp

-200g de champignons de Paris frais * :0pp- 0sp

-1 boîte de pulpe de tomates * :0pp- 0 sp

-1 gousse d'ail

-2 feuilles de sauge

-2 brins d'origan frais

-1 cuillerée à café de persillade *

-2 cuillerées à café d'huile d'olive :2pp- 2 sp

-30g de gruyère à 6% :2pp- 2 sp

Couper chaque feuille de lasagnes en deux

Préparer la sauce tomate : dans une casserole, verser la pulpe de tomates, rajouter la gousse d'ail pelée, écrasée, les feuilles de sauge, l'origan. Cuire à petit feu 10 minutes, assaisonner puis mixer.

Cuire les champignons de Paris coupés en lamelles dans une poêle huilée jusqu'à évaporation de leur eau .Les assaisonner .Les saupoudrer de persillade.

Monter les lasagnes dans 2 plats allant au four : un fond de sauce tomate -1/2 plaque de lasagne –champignons -1/2 plaque de lasagne –veau -1/2 plaque de lasagne –champignons- 1/2 plaque de lasagne. Napper de sauce tomate et saupoudrer de gruyère.

Enfourner 20 minutes 180° (th 6-7).

Vous pouvez garder les 2 plaques de lasagnes entières : une plaque –champignons-veau- une plaque. C'est plus simple à manipuler.

J'ai employé des lasagnes aux épinards mais vous pouvez prendre des lasagnes standard. Quant au gruyère, si vous ne faites pas de régime, prenez un bon gruyère normal.

Si vous les préparez en avance, bien les mettre au frais, filmées.

Pour le repas : salade verte jardin d'Orante- lasagnes de veau aux champignons-100g de fromage blanc 0% -1 pêche

Bonne journée