

LASAGNES JAMBON CŒURS DE CÉLERI

Lundi 22 août 2016

La rentrée commence à pointer son bout du nez et la cuisine devient moins estivale :



Lasagnes jambon cœurs de céleri pour 2 personnes et 8 pp- 7 sp par part

- 4 feuilles de lasagnes 80 g *
- 160 g de jambon râpé*
- 4 cœurs de céleri en boîte*
- 1 boîte de pulpe de tomates*
- 10 g de parmesan râpé
- 1 cuillerée à café d'épices italiennes
- sel poivre

Préparer la sauce tomate : mixer la pulpe de tomates avec sel poivre, épices italiennes.

Préchauffer le four 180°

Dans 2 ramequins, verser un fond de sauce tomate et poser dessus 1 feuille de lasagnes puis un cœur de céleri coupé en 2, le râpé de jambon, le deuxième cœur de céleri coupé en 2 et 1 feuille de lasagnes. Recouvrir de sauce tomate et saupoudrer de parmesan.

Enfourner 30 minutes

Servir aussitôt

J'ai employé des lasagnes aux épinards mais des lasagnes simples sont parfaites.

Pour le repas : salade frisée + 1 c à c d'huile d'olive (1pp- 1 sp) – lasagnes jambon cœurs de céleri (8pp- 7 sp) – mousse pêche (1 pp- 2 sp) .Total : 10pp- 10 sp

Bon lundi à toutes et tous