

LASAGNES JAMBON CHAMPIGNONS

Lundi 12 Novembre 2018

Un classique tout simple :

Lasagnes jambon champignons pour 2 personnes et 5pp-5sp par part

- 60 g de feuilles de lasagnes pré cuites (3) *
- 250 g de champignons de Paris*
- 2 tranches de jambon dégraissé*
- 150 g de pulpe de tomates en boite*
- 1 cuillerée à café d'huile
- sel poivre
- persillade

Nettoyer les champignons, les couper en lamelles et les faire revenir dans une poêle huilée jusqu'à évaporation de leur eau. Les assaisonner et les saupoudrer de persillade

Assaisonner la pulpe de tomates : sel poivre

Préchauffer le four 180 °(th6)

Dans un plat allant au four, mettre au fond une mince couche de pulpe de tomates et poser la première plaque de lasagnes.

Rajouter sur cette dernière une tranche de jambon et la moitié des les champignons puis poser la deuxième plaque de lasagnes

Poser dessus la deuxième tranche de jambon et le restant de champignons et le recouvrir de la troisième plaque de lasagnes



Napper le tout de pulpe de tomates

Saupoudrer du restant de persillade et enfourner 20 minutes



Servir aussitôt



Le temps de cuisson des lasagnes dépend de la marque des pâtes

Pour le repas : potage cresson fanes de carottes (1pp-1sp-
recette du 30 10 2017) -lasagnes jambon champignons (5pp-5 sp)
-100 g de compote sans sucre (2pp-0sp) -1 yaourt 0%(1pp-0spl).
Total : 9pp-6spl

Très bon début de semaine

Lilou3158 (blog : cuisine contrôlée by lilou light .fr)

Tous droits réservés