



THOMY

LOVE-SAGNES

INGRÉDIENTS

g de viande hachée

pièce oignon blanc

cuillère à soupe de purée de tomates

ml Figes et tomates à grignoter

pièce gousse d'ail

paquet de mozzarella

sachet sauce béchamel THOMY

feuilles de lasagnes

pincée de paprika fumé

pincée Sel, poivre

bouteille d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

-
- Étape 1 Chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir l'oignon haché et la viande hachée, ajouter la purée de tomates et le coulis de tomates, puis déglacer avec un peu d'eau.
-
- Étape 2 Ajouter la gousse d'ail hachée, assaisonner de sel, de poivre, de paprika et d'origan, laisser mijoter pendant dix minutes.
-
- Étape 3 Déposer une couche de sauce à la viande hachée dans un plat allant au four, couvrir de feuilles de lasagnes et verser la sauce béchamel THOMY par-dessus. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce à la viande hachée. Recouvrir la couche supérieure de sauce béchamel avec la mozzarella.
-
- Étape 4 Cuire les lasagnes pendant 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180° à chaleur tournante.