

Lasagnes champignons et poireaux



Les ingrédients bio:



1 paquet de lasagnes
ENVI-BIO



2 blancs de poireaux



350g de champignons
et chanterelles



+

125g de ricotta



3 càs de parmesan



2 càs de béchamel



Mozzarella



Romarin

Ce dont vous avez besoin:

- Sel et poivre
- 2 càc d'huile d'olive
- Ail en poudre
- Passoire
- Poêle
- Planche à découper



La recette:

- 1 Couper le poireaux et champignons en morceaux et les faire revenir dans une poêle huilée. Assaisonner, ajouter de l'ail en poudre et du romarin.
- 2 Une fois cuit, ajouter la ricotta et bien mélanger. Passer les feuilles de lasagnes sous l'eau, bien égoutter.
- 3 Dans un plat, déposer un fond de béchamel et recouvrir de lasagnes. Ajouter la moitié de la préparation, un peu de parmesan.
- 4 Recouvrir de lasagnes et répéter. Finir par des lasagnes, de la béchamel et ajouter la mozzarella et le parmesan.
- 5 Enfourner 20 min à 200°C. C'est prêt, trOp bOn !

TROP
B Petit + N
Ajouter
du cumin