

Lasagne al pollo

🕒 15 min + 35 min au four

Pour un plat à gratin d'envu. 2 litres, graissé



- 1** 2 dl de demi-crème à sauce
200 g de crème fraîche
80 g de fromage râpé
¼ de c. c. de sel
½ c. c. de piment de Cayenne
300 g de poireau
600 g de hachis (poulet)
1 c. c. de sel

Préchauffer le four à 200° C.
Mélanger la demi-crème à sauce avec la crème fraîche et la moitié du fromage, assaisonner. Partager le poireau dans la longueur et le couper en fines lanières, bien mélanger avec le hachis, saler.

Remplacer la crème fraîche par du lait c'est moins lourd
- 2** 12 feuilles de lasagnes
1 boîte de tomates concassées (d'envu. 800 g)

Déposer les feuilles de lasagnes dans le plat graissé en alternant avec tomates, hachis et sauce à la crème, terminer par les feuilles de lasagnes.
- 3** 2 sachets de poivrons snack
1 bouquet de persil

Couper les poivrons en deux, répartir sur les lasagnes, parsemer du reste du fromage.

Cuisson: envu. 35 min au milieu du four. Couper grossièrement le persil, parsemer.

Portion (¼): 806 kcal, lip 44 g, glu 51g, pro 49g

Faire revenir la viande puis le poireau avec la viande avant de disposer dans le plat