

LASAGNES AU CAMEMBERT ET AUX COURGETTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| - LASAGNE(S) | fraîches |
| - COURGETTE(S) | 2 coupées en frites |
| - JAMBON CUIT | 8 tranches |
| - CAMEMBERT | 1 coulommiers |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - LAIT | 500 ml |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - AIL EN POUDRE | |
| - CHAPELURE | |

Recette:

- Coupez les courgettes en frites avec la mandoline.
- Faites-les cuire dans un peu de beurre de cuisson. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail en poudre.
- Dans un caquelon, faites fondre 1 c à soupe de beurre, ajoutez la farine et ensuite petit à petit le lait. Fouettez continuellement pour obtenir une béchamel. Salez et poivrez.
- Confectionnez les lasagnes (DI-53) avec l'appareil à pâte.
- Coupez le coulommiers en tranches.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond avec la béchamel.
- Ensuite formez des couches en alternant les lasagnes, le jambon cuit, la béchamel et le fromage en tranche.
- Terminez en saupoudrant de chapelure.
- Enfournez au micro-onde, pendant 20 minutes position grill (500 W).

