

Lasagne de dinde aux légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58237	Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini	8 Kilo
1047	Escalope de dinde VF 110/130 g	7 Kilo
15819	Courgettes rondelles 5 kg Minute Bonduelle	2 Kilo
13259	Julienne de légumes 2,5 kg PassionFroid	7 Kilo
274308	Emmental râpé 29% MG 1 kg	150 Gramme
	Béchamel	10 Litre
	Epice tandoori	30 Gramme
	Chapelure de pain	100 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Préparer, saler et réserver la béchamel
- 2 Couper les escalopes de dinde en fines lamelles. Réserver
- 3 Procéder au montage : dans le plat, déposer une couche de plaque de lasagne, une couche de légumes (julienne de légumes et courgettes), puis de lamelles d'escalope. Saupoudrer d'épices tandoori et napper de béchamel. Répéter l'opération deux fois.
- 4 Finir le montage avec une plaque de lasagne. Recouvrir de béchamel et saupoudrer d'emmental râpé et de chapelure de pain
- 5 Passer le tout au four à 180°C pendant 30 à 45 min