

Lasagnes de fruits de mer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
58237	Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini	500 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
244149	Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme
286135	Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg	900 Gramme
280882	Julienne de légumes CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	1 Kilo
	Béchamel	1 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Préparer une béchamel traditionnelle et la déposer directement dans le support définitif.
- 2 Commencer par une feuille de plaque lasagne. Déposer une couche de béchamel. Ajouter le cocktail de fruits de mer, la julienne de légumes, le persil et l'échalote. Répéter l'opération 3 à 4 fois selon le support.
- 3 Finir par une couche de pâte et l'emmental râpé.
- 4 Cuire au four à 185°C pendant 45 minutes. Laisser reposer 20 minutes avant de découper les parts.