

Lasagne au poulet

INGRÉDIENTS :

- 1 1/2 tasse de poulet en morceaux
- 12 feuilles de lasagne
- 1 boîte de crème de poulet
- 1/2 boîte d'eau
- 1/2 boîte de lait
- 2 tasses de fromage cheddar blanc doux râpé

PRÉPARATION :

- Cuire les pâtes selon l'emballage
- Faire cuire le poulet dans un poêlon
- Faire chauffer la crème de poulet avec l'eau et le lait. Intégrer doucement en brassant pour 2 minutes. Ajouter le 2/3 du fromage à la crème de poulet et faire fondre le fromage à feu doux quelques minutes.
- Prendre une pâte de lasagne, déposer quelques morceaux de poulet. Enrouler la pâte avec le poulet et déposer dans un plat allant au four, la bande frisée sur le dessus. Former des rouleaux individuels pour chaque enfant.
- Verser la crème de poulet sur les rouleaux, étendre le reste du fromage.
- Mettre au four à 350°F pour 10 minutes.