

Recette

Lasagne

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 4

INGRÉDIENTS :

2 c. à thé (10 ml) d'huile

1 gousse d'ail

1 oignon moyen

1 livre (450 g) de boeuf haché

sel, poivre

1/2 c. à thé (5 ml) de romarin

1 boîte (14 oz) de sauce tomate

2 tasses (500 ml) d'eau bouillante

1/2 boîte de lasagnes cuites

1/2 livre (225 g) de fromage blanc

1/2 livre (225 g) de fromage Mozarella

PRÉPARATION :

- Faire mijoter tous les ingrédients, sauf les lasagnes et le fromage, 30 min. sans couvrir. Mettre dans un plat allant au four quelques cuillerées de sauce, la moitié des lasagnes, le fromage blanc râpé, la moitié de la sauce et le reste des lasagnes. Recouvrir du reste de sauce et du fromage Mozarella.
- Cuire 30 min. à 350°F, ou jusqu'à ce que les lasagnes soient à point.

