

# Lasagne Légumes et Camembert



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
30 minutes

## Ingédients

<b>Tranches de Camembert</b> IQF Grand Fermage	15
<b>Lasagnes</b>	6 plaques
<b>Courgettes</b>	300 g
<b>Carottes</b>	300 g
<b>Champignons de Paris</b> émincés	200 g ou une petite boîte
<b>Crème fraîche épaisse</b> 30% MG Grand Fermage	150 g
<b>Oignon jaune</b>	1
<b>Échalote</b>	1
<b>Gousse d'ail</b>	1
<b>Bouillon de légumes</b>	10 cl
<b>Beurre demi-sel Vachette</b>	30 g
<b>Persil</b>	1 branche de persil frisé

## Les étapes de la recette

- Laver, éplucher et tailler les carottes et les courgettes en julienne. Les faire cuire dans du bouillon de légumes pendant 15 minutes.
- Dans une poêle, faire revenir dans du beurre demi-sel Vachette, les champignons, les oignons, l'ail, les échalotes et la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage. Assaisonner et ajouter les carottes et courgettes cuites.
- Précuire les plaques de lasagnes dans de l'eau chaude salée durant 2 minutes.
- Dans un plat à four, disposer en alternance les plaques de lasagnes, la garniture et les Tranches de Camembert IQF Grand Fermage. Finir par une rangée de camembert et verser 6 cl de bouillon de légumes.
- Enfourner à 200°C pendant 15 minutes.
- Laver et effeuiller le persil, puis le parsemer en décoration sur la lasagne au moment de servir.

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Camembert



Beurre plaquette demi-sel Vachette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)