



LASAGNE AUX ÉPINARDS



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



25



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

1 kg	QimiQ Base crème
2 kg	Épinards en branches, surgelés
2	Oignon(s), finement hachées
4	Gousse(s) d'ail, finement hachées
2 cs	Beurre
	Sel et poivre
400 g	Fromage frais
	Noix de muscade
500 g	Feuilles de lasagne
300 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée
	Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Décongeler les épinards en branches et couper en larges lamelles.
3. content not maintained in this language
4. Pour la sauce au fromage, faire fondre le fromage frais et le QimiQ Classic et assaisonner.
5. Remplir le plat à gratin engraisé en alternant la sauce au fromage, les feuilles de lasagne et les épinards. Terminer par une couche de sauce au fromage.
6. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 45 minutes.