



# 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



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>1 pièce(s)</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>2 pièce(s)</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>1 cs</b>	Beurre
<b>1 kg</b>	Épinards en branches, surgelés Sel et poivre
<b>200 g</b>	Fromage frais
<b>500</b>	QimiQ Sauce Base Noix de muscade
<b>250 g</b>	Feuilles de lasagne
<b>150 g</b>	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. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter les épinards, assaisonner et étuver pendant 3 minutes.
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.