



# LASAGNE AUX CHAMPIGNONS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1 cs</b>	Beurre
<b>500 g</b>	Champignon(s), émincées
<b>2 cs</b>	Farine, sans levure
<b>125 ml</b>	Vin blanc
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Thym
<b>125 g</b>	Feuilles de lasagne
<b>1</b>	Courgette(s), coupé en tranches
<b>2</b>	Tomate(s), coupé en tranches
	Parmesan, râpée
	Beurre, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Faire dorer les oignons dans le beurre, ajouter les champignons et faire revenir. Dès que les champignons rendent de l'eau.
3. Saupoudrer le fond de cuisson de la poêle de farine. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon et faire réduire.
4. Ajouter les champignons dans la sauce et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré. Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym et réserver.
5. Remplir le plat à gratin engraisé en alternant la sauce aux champignons, les feuilles de lasagne et les tranches de courgette. Répéter le processus plusieurs fois. Terminer par une couche de tranches de tomate, parsemer de parmesan et faire cuire au four préchauffé pendant 35 à 40 minutes.