

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 8 PORTIONS

1 kg	QimiQ Base crème
2 kg	Épinards en branches, surgélés
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. 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 engraissé 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