

Lasagne sans vaisselle

PÂTES - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 litre de sauce tomate (du commerce ou [la vôtre](#))
- 450 de viande hachée
- 1 sac de légumes grillés surgelés
- 1 boîte de pâtes à lasagne POUR LE FOUR
- 1 contenant de 400 g de fromage ricotta
- 1 sac de 300 g de mélange 4 fromages râpé
- Un peu d'huile d'olive

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen vif. Ajouter la viande hachée et bien faire dorer.
2. Mettre de côté dans un bol et mélanger avec la sauce tomate.
3. Dans la MÊME casserole, mettre une bonne quantité de sauce tomate au fond. Ajouter une première couche de lasagne. Au besoin, casser les lasagnes pour couvrir le plus possible le fond de la casserole.
4. Remettre une bonne quantité de sauce par dessus les pâtes. Ajouter la moitié des légumes surgelés.
5. Ajouter un nouvel étage de pâtes dans le sens contraire des premières. Remettre une nouvelle couche de sauce puis ajouter tout le fromage cottage.
6. Remettre des lasagnes dans le sens contraire des dernières mises. Puis, remettre de la sauce et le restant des légumes grillés.
7. Ajouter un dernière étage de lasagne (encore une fois, du sens contraire des dernières mises).

Ajouter le reste de la sauce. Étendre tout le fromage râpé.

8. Couvrir de papier d'aluminium et enfourner à 400 F pendant 40 minutes. Enlever le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson encore une quinzaine de minutes. Terminer à broil pendant 3-4 minutes.
9. Servir dans des assiettes de carton et manger avec des ustensiles de plastique. Pas de vaisselle! ☐