

# Lasagnes au Veau et aux Légumes du Soleil



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes

## Ingédients

<b>Mozzarella pain 45% MG/ES Cantadora</b>	QS
<b>Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage</b>	QS
<b>Pâte fraîche à lasagnes</b>	QS
<b>Farce de veau</b>	QS
<b>Tranches de jambon cru</b>	QS
<b>Tomates</b>	QS
<b>Courgettes</b>	QS
<b>Oignon</b>	QS
<b>Gousse d'ail</b>	QS
<b>Sel et poivre</b>	QS

## Les étapes de la recette

- Râper le pain de Mozzarella Cantadora.
- Émincer l'oignon, hacher l'ail et les tomates.
- Faire revenir la farce de veau, les oignons et l'ail dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates. Laisser mijoter et assaisonner.
- Tapisser le fond de votre plat de crème fraîche Grand Fermage.
- Parsemer de Mozzarella Cantadora, surmonter de feuilles de lasagnes et recouvrir d'une fine couche de farce de veau à la tomate.
- Déposer de fines lamelles de courgettes et parsemer de Mozzarella Cantadora.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la Mozzarella Cantadora.
- Détailler le jambon cru en julienne et en parsemer les lasagnes.
- Enfourner.

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Pain



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)