



Les Lasagnes Kids



Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 2 personnes



1 Pate à lasagne sans précuisons



400g de concassée de tomate



600g de lamelles Kids Kebab



1 Oignon



120g de gruyère râpé

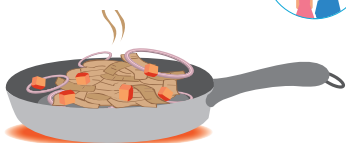


Pour la béchamel
½ l de Lait
100g de farine
100g de Beurre

Préparation

Avec l'aide d'un adulte

1



Coupe l'oignon en petits morceaux et fais le revenir dans de l'huile d'olive. Quand les oignons ont bien brunis, ajoute les lamelles de kebab kids. Fais cuire à feu moyen puis ajoute la concassée de tomate.

2



Prépare la béchamel :

Fais fondre le beurre sans coloration. Une fois fondu, ajoute la farine puis remue avec un fouet à feu moyen. Quand le mélange est homogène, ajoute progressivement le lait sans arrêter de fouetter pour éviter les grumeaux et continue de remuer jusqu'à ce que la béchamel s'épaississe.

3



Puis dans un plat à gratin, verse une couche de lamelles kids kebab puis recouvre de pâte à lasagne puis de béchamel. Refais la même chose jusqu'à épuisement de la sauce (environ 2 fois). La dernière couche doit être une couche de béchamel.

4



FOUR
180°C

45min



Ajoute le gruyère râpé et fais cuire environ 45 min à 180° (th.6). Pour savoir si les lasagnes sont cuites, pique avec un couteau, les pâtes à lasagne doivent être fondantes, donc le couteau doit s'enfoncer sans problème.