



## LES LASAGNES DU PETIT CHEF

### CE QU'IL VOUS FAUT :

- Four
- Plat rectangulaire à fond plat, allant au four
- Couteau
- Râpe ou mixer (pour la chapelure et/ou gruyère)

**Préparation : 15/20 mn**  
**Temps de cuisson : 30 mn**

- 6 feuilles de lasagnes
- 300 g de sauce tomate toute prête
- 4 petits **bols Pommette Bio Carotte**, ou **Haricot vert**, ou **Légumes Verts**
- 150g de gruyère râpé
- 15g de beurre ou d'huile d'olive

#### **Recette Classique (repas du midi)**

- 2 tranches de jambon, ou 2 saucisses type knacki, ou 120g de chair à saucisse

#### **Recette végétarienne (repas du soir)**

- 300g de mozzarella
- En option, à partir de 12 mois :  
100g de chapelure pour gratiner (ou de pain sein/biscotte moulu fin)

## LES DIFFERENTES ETAPES

- 1.** Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
- 2.** Beurrez ou huilez le fond d'un plat allant au four
- 3.** Disposez dans le plat :
  - 1 couche de lasagnes
  - 1 couche de purée de légumes Pommette Bio au choix
  - un peu de sauce tomate
  - des tout petits morceaux (dimension max de 5mm) de garniture (jambon ou saucisses)
- 4.** Montez une autre couche :
  - lasagnes
  - légumes
  - sauce tomate
  - viande/fromage
  - gruyère
- 5.** Terminez avec ce qu'il reste de gruyère au-dessus pour gratiner
- 6.** Faire cuire au four pendant 25mm (en chaleur normal ou chaleur tournante), puis finissez 5mm en position grill
- 7.** Attention à ne pas vous brûler en sortant le plat du four, et laisser refroidir environ 5mn avant de servir.

**BON APPETIT !**