



SOUPER SPAGHETTI

La Tablee des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



8



45min.



15min



1h

ingrédients

- 1 boîte de lasagne Catelli Express®
- 2 litres de sauce tomates
- 250 ml de feuilles de basilic grossièrement ciselées
- 1 litre (600g) de viande de côtes levées sans les os, coupée en dés
- 2 bries de chèvre Princeville de 165 g, tranché
- 1 litre de brocolis coupé en petits fleurons
- 1 litre de mozzarella râpé

LASAGNE AUX CÔTES LEVÉES, BRIE ET BROCOLIS

méthode

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un plat allant au four, couvrir le fond de sauce tomates et ajouter quelques feuilles de basilic. Ajouter un étage de pâtes.
3. Couvrir de sauce tomates et ajouter la viande des côtes levées.
4. Ajouter un second étage de pâtes.
5. Couvrir de nouveau de sauce tomates et de basilic. Ajouter les tranches de brie.
6. Ajouter un troisième étage de pâtes.
7. Couvrir de sauce tomates, ajouter les brocolis et parsemer de mozzarella.
8. Cuire au four environ 45 minutes.
9. Servir dans un grand bol à pâtes.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



RICARDO
media

INSPIRÉE PAR



Saputo IGA