

Lasagne de poulet et jambon



Ingrédients

60 ml (1/4 tasse) de beurre
12 champignons tranchés
1 oignon moyen haché fin
1 poivron vert moyen haché
100 g (3/4 tasse) de base de sauce suprême (MC12001)
500 ml (2 tasses) d'eau froide
500 ml (2 tasses) de lait froid
30 ml (2 c. à soupe) de base de poulet (MC12007)
1 sac de légumes surgelés, décongelés et égouttés (optionnel)
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre
1 ml (1/4 c. à thé) de muscade (9K067)
12 feuilles de lasagnes cuites
500 ml (2 tasses) de jambon cuit en cubes
500 ml (2 tasses) de poulet cuit en cubes
500 ml (2 tasses) de fromage râpé suisse ou autre

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
- 2- Huiler un plat de cuisson de 13 x 9 po.
- 3- Mélanger l'eau froide, le lait froid et la base de poulet avec la base suprême et amener à ébullition à feu moyen en fouettant. Réserver.
- 4- Chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen. Sauter les champignons, l'oignon et le poivron jusqu'à tendreté.
- 5- Ajouter les légumes, le sel, le poivre et la muscade, puis cuire quelques minutes.
- 6- Mélanger les légumes et la sauce.
- 7- Monter la lasagne en étages : sauce, feuilles de lasagne, jambon, poulet. Répéter ces étapes et, à la toute fin, ajouter le fromage et cuire au four de 35 à 40 minutes.

Rendement : Donne environ 12 portions

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG