



 meloblack



ROULADES DE LASAGNES

• INGRÉDIENTS •

- 12 feuilles de lasagnes, cuites selon les instructions de l'emballage
 - Bœuf hâché • Sauce tomate • ½ tasse d'oignon en dés
- 3 gousses d'ail émincées • 1 c. à thé de sel de mer, ou au goût pour la sauce rouge • ½ c. à thé de poivre noir, ou au goût
- Fromage à la crème • 1 gros œuf • ¼ tasse de fromage parmesan râpé
 - 3 tasses de fromage mozzarella râpé
 - ¼ tasse de persil hâché, plus un peu plus pour la garniture

• COMMENT CUISINER •

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Faites cuire les feuilles de lasagne dans une grande casserole d'eau salée selon les instructions de l'emballage et égouttez-les. Remplissez la casserole d'eau froide pour arrêter la cuisson et éviter qu'elles ne collent ensemble.
3. Dans une poêle profonde, faites cuire le bœuf hâché. Ajoutez l'oignon, l'ail, 1 c-à-c de sel, ½ c-à-c de poivre et faites sauter pendant une minute. Ajoutez la sauce tomate.
4. Dans un grand bol, mélangez le fromage à la crème, 1 œuf, ¼ de tasse de parmesan, 1½ tasse de mozzarella et ¼ de tasse de persil.
5. Pour éviter le désordre, disposez les nouilles sur une grande assiette en une seule couche. Saupoudrez le mélange de fromage sur le dessus de chaque nouille. Ajoutez une bonne c-à-s de sauce à la viande au centre de la nouille. Roulez les nouilles et disposez-les dans un plat au four.
6. Étendez le reste de la sauce à la viande sur le dessus des roulades et saupoudrez le reste de la mozzarella.
7. Enfourez le plat couvert à 200 °C pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. Garnissez de persil pour servir.