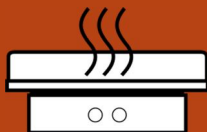


Lasagnes au boeuf épicé

Version mexicaine des lasagnes avec du boeuf épicé à la mexicaine, oignons, poivrons, piments jalapeno.



Plats



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation, le slow cooked beef et le mélange de fromage rapé.

Dans un saladier, éfilocher très grossièrement le boeuf et ajouter les poivrons et oignons égoutés, la tomates concassées.

Mélanger délicatement l'ensemble.

Réaliser la béchamelle.

Dans un plat allant au four, commencer le montage :

- Les feuilles de lasagne
- Une couche de béchamelle
- Le boeuf à la Mexicaine

Effectuer 2 autres fois le meme montage, puis finir par une couche de béchamelle.

Ajouter sur l'ensemble le fromage rapé, les tomates cerises coupés en deux et les tranches de piments jalapenos.

Mise en oeuvre

Placer le plat au four à 180/200° pendant environ 30 minutes.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|------------------------------------|----------|-----------|
| SLOW COOKED BEEF MEX 20 H | 7335 | 400 g |
| MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES | 7032 | 150 g |
| MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA | 7129 | 0.1 |
| PIMENTS JALAPENOS EMINCES | 7036 | 4 g |
| Tomates concassées | | 200 g |
| Pate a lasagne | | 250 g |
| Beurre cru | | 70 g |
| Farine de blé | | 70 g |
| Lait | | 500 ml |
| Tomates cerises | | 30 g |