

Minimilasagnes

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Rendement : 4 ramequins

Ingrédients

4	pâtes à lasagne
2 tasses (500 ml)	de sauce tomate
1 tasse (250 ml)	de fromage mozzarella râpé
½ tasse (125 ml)	de fromage cottage
½ tasse (125 ml)	de fromage cheddar râpé



Préparation

1. Préchauffer le mini-four ou le four à 350 °F (180 °C).
2. Faire cuire les pâtes à lasagne dans l'eau bouillante selon les indications sur la boîte. Rincer et égoutter. Couper chacune des pâtes en 4 avec des ciseaux de cuisine.
3. Mettre un peu de sauce dans le fond de chacun des ramequins pour que ça ne colle pas. Déposer dans chacun des ramequins 1 morceau de lasagne, 2 c. à soupe (30 ml) de sauce et 2 c. à soupe de fromage mozzarella.
4. Refaire la même chose avec 1 morceau de lasagne, de la sauce et 2 c. à soupe (30 ml) de cottage.
5. Ensuite: 1 morceau de lasagne, de la sauce et encore du fromage mozzarella.
6. Finalement: 1 morceau de lasagne, de la sauce et le fromage cheddar.
7. Déposer les ramequins sur une plaque à cuisson (précaution si ça déborde !).
8. Cuire au four 30 minutes. Et quelques minutes sous le gril en fin de cuisson pour bien faire griller le fromage.

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Chaudron
 - ★ Passoire
 - ★ Mitaines de four
 - ★ Tasse à mesurer
 - ★ Cuillère à soupe
 - ★ Râpe à fromage
 - ★ 4 ramequins
 - ★ Plaque à cuisson
 - ★ Ciseaux de cuisine
-