



Temps Total
30 MIN.

Portion
8OZ, 250ML

Difficulté
EASY

Rendements
24

Avec de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell'sMD des épinards, du fromage ricotta faible en gras et un peu de muscade, donnez une nouvelle vie à un plat populaire!

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pâtes alimentaires, lasagnes, cuites, égouttées*	2 lb	1 kg
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	48 oz	1 ,36 L
Fond de légumes Artisanade Campbell's, préparé	1 t.	250 mL
Assaisonnement italien, sans sel	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL
Ricotta, faible en gras	6 t.	1 L
Épinards surgelés, hachés, décongelés, égouttés	6 t.	1 L
Mozzarella, faible en gras, râpé (première mesure)	3 t.	750 mL
Parmesan, râpé (première mesure)	1 t.	250 mL
OEufs sous forme liquide	3/4 t.	200 mL
Muscade, râpée	1/2 c. à t.	2 mL
Enduit culinaire		
Mozzarella, râpé(deuxièmemesure)	1 t.	250 mL
Parmesan, râpé (deuxième mesure)	1 t.	250 mL



INSTRUCTIONS

1. Bien égoutter les pâtes. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger la soupe, le fond, l'assaisonnement italien et le poivre. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger le fromage ricotta, les épinards, le mozzarella, le parmesan, les oeufs et la muscade.
4. Enduire d'aérosol le fond d'un grand bac de 12x20x3po et verser 1tasse du mélange de soupe. Couvrir d'une couche de 6 lasagnes. Étendre uniformément 6 tasses du mélange de fromage et d'épinards sur les pâtes. Garnir de 2 tasses du mélange de soupe. Répéter le procédé pour toutes les couches et couvrir de 6 lasagnes. Couvrir de 1tasse de mélange à soupe et du reste de parmesan (1 tasse).
5. Dans un bol, mélanger le mozzarella et le parmesan; couvrir et mettre au réfrigérateur.
6. Faire cuire la lasagne dans un four ordinaire à 180°C (350°F) ou à 150°C (300°F) dans un four à convection pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le mélange sur le dessus ait bruni et que le tout soit bien chaud (toutes les couches).

Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Parsemer uniformément le dessus du mélange de mozzarella et de parmesan et continuer à faire cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Enlever la lasagne du four, couvrir et laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de trancher pour servir. Point critique de maîtrise : Servir à 60°C (140°F) ou plus.