

Lasagnes par Timéo L.

Ingrédients:

- . Pâtes lasagnes
- . 3 pots tomates cuisinées de Panzani
- . 90 cl sauce béchamel
- . Sel poivre noix de muscade
- . Gruyère râpé

Dans un plat beurré mettre une couche de lasagnes
recouvrir de sauce tomates, renouveler jusqu'à 5 ou 6 couches
verser votre sauce béchamel (nous faite maison)
mettre du gruyère par dessus

Cuire 45mn voir 1h à 180°C

BON APPÉTIT !

