



Suggestion de présentation

## Ingrédients pour 10 personnes

Lasagne 1/4 Gastronomique (GN) Panzani Plus	0.7	Kilo(s)
Beurre	0.07	Kilo(s)
Buche de chèvre	0.3	Kilo(s)
Farine	0.07	Litre(s)
Lait	1.2	Litre(s)
Sel et poivre du moulin PM	0	
Tomate(s)	0.2	Kilo(s)
Tranches de bacon	0.3	Kilo(s)

## Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



## Mise en œuvre

1. Laver, monder, épépiner et couper les tomates en quartiers.
2. Détailler la bûche de chèvre en fines tranches.
3. Confectionner une béchamel.
4. Monter les Lasagne en alternant une couche de lasagnes, de béchamel, de chèvre, de tomates et de bacon. Renouveler une fois l'opération puis terminer en mettant des tranches de chèvre.
5. Cuire au four environ 30 minutes à 170°C (Th 5-6)\*.
6. Servir de suite.

\* temps et température de cuisson à ajuster selon process et matériel de cuisson.

Cette gamme exclusive de produits Ultra-Résistants, permet une excellente tenue à la cuisson et maintien au chaud.

### Astuce du chef :

Personnaliser la recette en remplaçant le chèvre par un fromage de votre région !

