

# FICHE DE RECETTE

## Lasagne Poireaux/Citrouille/

Type de recette	Plat
Nombre de portions	10
Temps de préparation	50 MIN + 30 MIN
Prix / Portion (HT) :	1,15

### INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Purée de butternut		
Pâte à lasagne	Kg	0,3
Citrouille	kg	0,9
Lentilles roses	Kg	0,2
Poireaux	Kg	0,9
Crème fraîche	Kg	0,1
Ricotta ou fromage équivalent	Kg	0,3
sel, poivre	Kg	0,1
Fromage rapé	Kg	0,1

Faire cuire les citrouilles et les poireaux à la vapeur

Mixer 2/3 des citrouilles, ajouter la 1/2 de la ricotta, les citrouilles en dés

Mélanger les poireaux et l'autre 1/2 de la ricotta

Monter la lasagne en alternant les couches entre les pâtes

Parsemer de fromage rapé

Gratiner à 220°C

### Les "+++ " pour la durabilité

Utilisation de légumes de saison, plat végétarien équilibre, bonne transition vers les plats végés. Peu de déchets. Utilisation de pâte à lasagne complète





3	0,09
2,16	0,1944
4,7	0,094
5,91	0,5319
6,76	0,0676
2,976	0,08928
1	0,01
7	0,07