

## Lasagne Roulé

Anie Arsenault – PPTC

### Ingrédients :

- 10 pâtes à lasagne
- 2 pots de ricotta
- 1/2 tasse de fromage parmesan ou romano râper
- fine herbe, italienne et basilic au goût
- un peu de crème 15%
- 4 chairs à saucisse italienne douce
- base de poulet
- un pot de sauce béchamel
- sel poivre

### Instructions :

- Faire cuire 10 pâtes à lasagne
- Pendant ce temps préparer la farce
- Farce à Lasagne – tout mettre dans le robot culinaire (2 pots de ricotta, 1/2 tasse de fromage parmesan ou romano râpé, fine herbe, italienne et basilic au goût, crème 15% un peu pour pas que ça soit trop épais (plus facile à étendre sur les pâtes à lasagne), 4 chairs à saucisse italienne douce, sel poivre)
- Après faire une sauce béchamel (pas besoin de beaucoup) et ajouter un peu de fine herbe et base de poulet en poudre. Étendre dans le fond de ton plat avant de mettre les pâtes roulées. Vous pouvez mettre si vous aimez mieux de la sauce tomate (celle que vous préférez) dans le fond du plat
- Après que les pâtes soient cuites, étendre la farce sur la pâte à lasagne et la rouler. Faire le même procédé pour tous les pâtes et les déposer dans le plat à lasagne par dessus la sauce béchamel. Après prendre un pot de sauce tomate (celle que tu préfère) et verse la sauce tomate sur les pâtes roulées. Mettre au four à 400 pendant 1h environ. Vers la fin du 1h mettre du fromage mozzarella râpé sur les roulés et faire gratiner