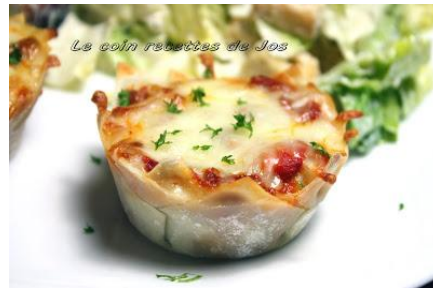


MINI-LASAGNES WON-TON



(Donne 12 mini-lasagnes)

36 pâtes won-ton (de type Wong Wing - 1/2 paquet)
2 à 3 tasses de sauce à la viande, rosée, tomate, ou autre
1 1/2 tasse de fromage râpé, environ

-Préchauffer le four à 350F. Placer la grille au centre du four.

-Pour chaque mini-lasagne, enfoncer deux pâtes won-ton dans chaque trou d'un moule à muffin en silicone. Si vous n'utilisez pas de moule en silicone, les won-ton risquent de devenir croustillants.

-Déposer 1 à 2 c. à soupe de sauce, puis 1 à 2 c. à soupe de fromage (au goût). Couvrir d'une autre pâte won-ton, bien presser, et replier les coins vers l'intérieur. Couvrir à nouveau de 1 c. à soupe de sauce, puis garnir de 1 c. à soupe de fromage. Voilà, la mini-lasagne est montée. Répéter l'opération afin de remplir les autres moules.

-Cuire au four environ 18 à 20 minutes, puis terminer au broil si désiré. Servir avec une salade verte ou un autre légume.

-Se conserve trois jours au réfrigérateur et trois mois au congélateur.

Publier par **Le coin recettes de Jos**