

## ROULEAUX DE LASAGNE AU FROMAGE

### Ingrédients : pour 6 portions

- 1 œuf battu
- 1 pot (475 g) de ricotta
- 2 tasses (500 ml) d'un mélange de fromage râpé à votre goût (fait un mélange de cheddar fort, mozzarella, emmental et parmesan)
- 3 oignons verts hachés
- Ciboulette fraîche ciselée au goût
- 1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- 12 pâtes à lasagne cuites
- ½ tasse (125 ml) ou un peu plus de parmesan frais râpé
- 2 ¾ tasse (680 ml) de sauce tomate aux poivrons rouges (ou autre sauce pour pâtes)

### Préparation :

- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Mélanger l'œuf, la ricotta, le fromage râpé, les oignons verts, la ciboulette et l'assaisonnement à l'italienne jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.
- Étaler ½ tasse (125 ml) de sauce tomate aux poivrons dans le fond d'un moule de 13 po x 9 po (22,9 x33 cm). Badigeonner chaque lasagne de 3 c. à soupe (45 ml) du mélange de fromage, puis la rouler. Mettre les lasagnes roulées dans le moule, le joint vers le bas. Les recouvrir de la sauce et du parmesan qui restent; couvrir de papier aluminium.
- Cuire au four de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, en cuisant à découvert 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Source : déclinaison d'une recette de Kraft Canada

<http://www.kraftcanada.com/fr/recettes/rouleaux-de-lasagne-pour-114791.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 23 novembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/11/rouleaux-de-lasagne-au-fromage.html>