

Mini-lasagnes (Le palais gourmand)

Pour ce qui est de la pâte, j'ai déposé un carré, ensuite j'ai opposé l'autre par-dessus....

36 pâtes won-ton, soit 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 350°F (180°). 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 de préférence, mais si vous en avez pas, c'est pas grave, ils seront un peu croustillant.

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 et/ou des légumes.