



LASAGNES VG



Recette pour 126 convives

Portion/175 g/pers

INGREDIENTS

- Carottes 1kg
- Pois chiche 3,500 kg
- Oignons 0,500 kg
- Coulis de tomates 5litres
- Huile d'olive ½ litre
- Lait 4litres
- Beurre 0,240kg
- Farine 0,240kg
- Crème fraîche ½ litre
- Aubergines 2 kg
- Emmental râpé 1kg
- Pâte à lasagnes 3 kg

ASSAISONNEMENT

- Herbes de Provinces
- Sel, Poivre

TECHNIQUE

Tailler en brunoise, les carottes, les aubergines et les oignons. Les faire revenir avec l'huile d'olive. Ajouter ensuite les pois chiches hachés et le coulis de tomates. Réaliser la béchamel avec lait, beurre, farine et crème fraîche. Mélanger ensuite les deux préparations, terminer l'assaisonnement.

Faire ensuite le montage dans des gastronomes GN1/1avec les feuilles de pâtes

- 3 par étages, monter sur 3 étages
- Terminer le montage en ajoutant le gruyère
- Terminer ensuite par la cuisson 30 minutes à 160° puis 10 minutes à 180°
- Au total 6 Bacs à découper en 3x7=21portions

