



LASAGNES DE CRÊPES



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 carotte & 1 oignon
- 5-6 crêpes
- 5 cl de crème fraîche ou de la sauce béchamel
- 1 bocal de sauce tomate
- 300 g de viande hachée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

PRÊT EN : 10 MIN
CUISSON : 20 MIN

Préparation :

1. Faire revenir l'oignon et la carotte avec l'huile d'olive
2. Rajouter la sauce tomate et la viande hachée et faire mijoter 10 min
3. Dans un plat au four, disposez alternativement une couche de crêpes, de la crème ou la béchamel, la bolognaise et le fromage rapé
4. Verser la préparation dans les moules à muffins
5. Cuire au four à 210°C pendant 20 minutes