

Lasagnes aux maquereaux



1 heure  4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de filets de maquereaux à la tomate et aux herbes Bio
- Pâtes à lasagnes
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 60 cl de lait
- 70g de gruyère râpé
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Pour réaliser la béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez, puis y ajouter le lait, mélangez à nouveau puis portez à ébullition, salez et poivrez.
- Faites tremper les pâtes à lasagnes dans de l'eau pour les ramollir.
- Émiettez deux boîtes de filets de maquereaux à la tomate dans un saladier.
- Dans un plat à gratin, déposez une couche de pâtes à lasagne, une couche de maquereaux et une couche de béchamel.
- Renouvelez l'opération plusieurs fois, puis terminez par une couche de béchamel
- Recouvrir le tout de gruyère râpé
- Enfournez à 200° pendant 45 minutes