

# Lasagnes Poulet & Camembert By Cath

MELANGEUR



PLAT A FOUR



## Nombre

4 personnes

## Préparation

15 minutes

## Cuisson

20 minutes

Version avec le robot Companion



Cooking By Cath



COOKING By Cath

FECULENT

## INGREDIENTS :

- 6 feuilles de lasagnes fraîches (faites maison ou rayon frais)
- 3 escalopes poulet (300 à 400g)
- 1 pot de mascarpone (250g)
- 1 camembert
- 1/2 Tbsp paprika
- 1/4 tsp cumin
- 2 càs huile d'olive
- Sel, Poivre

## ETAPE N°1

- Préchauffer le four à 180°C
- Couper les escalopes de poulet en très petits dés (1cm maximum).

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

**MELANGEUR**

**Paramètres :**

**SLOWCOOK P1**

**Vit.3/130°C/3mn**

- Positionner le mélangeur dans la cuve du robot.
- Ajouter l'huile d'olive et les dés de poulet.
- Fermer le couvercle et lancer le programme Slow Cook P1 en réduisant la durée à 3 minutes.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**

**MELANGEUR**

**Paramètres :**

**Vit.3/80°C/1mn**

- Ajouter le paprika, le cumin, saler et poivrer.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3, Température 80°C pendant 1 minute

## ETAPE N°4

**Accessoires :**

**MELANGEUR**

**Paramètres :**

**Vit.3/80°C/5mn**

- Ajouter le mascarpone
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3, Température 80°C pendant 5 minutes.

## ETAPE N°6

- Laisser tiédir la préparation.
- Couper le camembert en fines lamelles.
- Prélever 1càs de la sauce mascarpone (sans morceaux de poulet) et la mélanger avec 1 càs d'eau.
- Répartir ce mélange dans le fond d'un plat à four.
- Positionner 2 feuilles de lasagnes par-dessus.
- Répartir la moitié des lamelles de camembert.
- Recouvrir d'une nouvelle feuille de lasagnes.
- Répartir sur celle-ci la moitié de la préparation poulet mascarpone.
- Recouvrir d'une nouvelle feuille de lasagnes.
- Répartir le camembert restant.
- Recouvrir d'une nouvelle feuille de lasagnes.
- Répartir le reste du poulet mascarpone en réservant 2 càs de sauce mascarpone (sans morceau de poulet)
- Positionner la dernière feuille de lasagnes et la tartiner avec la sauce restante jusqu'au bord pour éviter que la pâte ne dessèche.
- Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes pour que les lasagnes soient légèrement gratinées. Si elles se colorent trop rapidement, les recouvrir d'une feuille de papier aluminium.

- Servir aussitôt.



Companion Cooking  
& Conservation By Cath



passionsbycath.fr  
**ME SUIVRE**



PassionsByCath




**COOKING By Cath**







© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable




## Cooking & Conservation By Cath

- ❖ *Ce plat peut être préparé en avance et cuit juste avant de passer à table. Dans ce cas, laisser refroidir complètement la préparation poulet mascarpone avant de garnir les feuilles de lasagnes, sinon la cuisson de celles-ci va débiter au contact de la préparation chaude et elles vont se déformer et deviendront sèches à la cuisson.*
- ❖ *Conservation au frigo pendant 24 à 48 heures (que les lasagnes soient cuites ou non). Couvrir d'un papier aluminium ou d'un film alimentaire.*
- ❖ *Congélation possible :*
  - *Avec décongélation préalable : Laisser dégeler toute une nuit au frigo puis réchauffer au four à 160°C pendant 15 minutes*
  - *Sans décongélation préalable : directement au four à 160°C pendant 30 minutes.*
  - *Dans les 2 cas, couvrir d'une feuille d'aluminium pour la cuisson.*



**Astuces**

Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :		
1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

