Ingrédients :

Des pâtes à lasagnes maison : semoule de blé dur, œufs,
eau & sel.
• **Pour la garniture** : thon au naturel, petits légumes : courgettes et tomates, emmental râpé, oignons.
• **Pour la béchamel** : verre de lait, farine de blé,
beurre fondu, épices : origan & noix de muscade râpée,
sel et poivre du moulin.
Enfournez et dégustez !

Les Lasagnes au thon

Poids total 850g	2/3 PERSONNES	20 MIN AU FOUR À 210°	NUTRI-SCORE A B C D E

Nos Lasagnes au thon Briau sont meilleures bien dorées, accompagnées d'une salade bien assaisonnée et ou d'une poêlée de courgettes au basilic. Un repas sain, pratique et qui plaira à toute la tablée !

Pour un repas à la fois gourmand et équilibré, de la roquette assaisonnée avec du vinaigre balsamique et quelques pignons de pins sera idéale pour accompagner vos Lasagnes au thon.

Quelques feuilles de basilic frais agrémenteront joliment les Lasagnes.