

Lasagnes au thon

Ingrédients :	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Lasagnes	15	18
Concentré de tomates (boîte de 70 g)	1,5	2
Sauce tomates au basilic	950 g	1,5 kg
Boîtes de 265 g de thon au naturel	3	4
Huile d'olive au basilic	2 c. à s.	3 c. à s.
Oignons moyens	2	3
Gousses d'ail	2	3
Basilic	1 bouquet	1 bouquet
Gruyère râpé	200 g	300 g
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Dans un saladier, mélangez l'oignon émincé, l'ail haché, le basilic ciselé, le concentré de tomates, la sauce tomate au basilic.
- 2 - Assaisonnez (facultatif).
- 3 - Égouttez le thon. Émiettez-le et ajoutez l'huile d'olive au basilic.
- 4 - Versez de la sauce dans le fond de la cocotte après l'avoir huilé.
- 5 - Tapissez le fond de la cocotte de deux couches de lasagnes.
- 6 - Recouvrez de thon émietté, de gruyère râpé. Versez une couche de sauce.
- 7 - Renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 8 - Terminez en parsemant le reste de gruyère râpé.
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Mini	Mini 45 mn puis "0"
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....