

# Lasagne aux épinards

96 portions

## Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

Louche de 6 onces

### Rendement de la recette

17.28 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	218	Sodium (mg)	279
Protéines (g)	13	Lipides (g)	5
Glucides (g)	30	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	8	Fibres (g)	5



Québec 



# Lasagne aux épinards

96 portions

## Rendement de la recette

17.28 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Faire la sauce tomate :</b>		1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition.
3.75 boîte (2.84 L)	Tomates broyées en conserve	
78 ml	Pâte de tomate	
14 ml	Ail frais, haché	
14 ml	Épices à steak moulues	
156 ml	Sucre blanc granulé	
23 ml	Origan en flocons, séché	
23 ml	Basilic en flocons, séché	
16 ml	Sel	
10 ml	Poivre noir moulu	



# Lasagne aux épinards

96 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Cuisson des pâtes :</b>		<ol style="list-style-type: none"><li>2. Faire cuire les pâtes 10-12 minutes dans l'eau en ébullition. Réserver.</li><li>3. Faire cuire les épinards à la vapeur environ 10 minutes.</li><li>4. Ajouter les œufs et le fromage cottage. Mélanger et réserver.</li><li>5. Faire rissoler les oignons avec l'huile dans une marmite.</li><li>6. Ajouter les tomates et les fines herbes. Porter à l'ébullition.</li><li>7. Préchauffer le four conventionnel à 220°C (425°F).</li><li>8. Dans une plaque profonde, monter la lasagne sur 3 étages de pâtes de la façon suivante : sauce, pâtes, sauce, mélange d'épinards, pâtes et les fromages (mozzarella, cheddar et parmesan). Garnir de persil.</li><li>9. Cuire au four pendant 30 minutes.</li></ol>
2 kg	Lasagnes non-cuites	
<b>Garniture épinards et fromage :</b>		
2 kg	Épinards congelés	
500 ml	Œufs congelés	
1.8 kg	Fromage cottage	
1 kg	Oignons jaunes frais, hachés	
80 ml	Huile de canola	
6 L	Sauce tomate	
60 ml	Fines herbes séchées	
500 g	Fromage mozzarella, râpé	
500 g	Fromage cheddar jaune, râpé	
280 g	Fromage parmesan	
60 ml	Persil en flocons déshydraté	

