

POUR 4 PERSONNES

# LASAGNE MINCEUR AU THON ET PARMESAN LÉGER



Temps estimé : 40 min (10 min prépa / 30 min cuisson)

## INGRÉDIENTS :

- 12 feuilles à lasagnes
- 2 grosses boîtes de thon au naturel
- 1 pot de sauce tomate à la provençale
- 1 pot de crème fraîche légère
- 1 poignée de parmesan râpé allégé
- sel, poivre

## PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C. Emiettez le thon dans un saladier à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y la sauce tomate et mélangez bien. Placez des feuilles à lasagnes dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrez avec une couche de crème fraîche puis une couche de préparation thon-sauce tomate. Replacez des feuilles à lasagnes sur le dessus puis une nouvelle couche de crème fraîche et de préparation au thon. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de crème fraîche. Parsemez le plat avec le parmesan râpé. Enfournez pendant 30 minutes jusqu'à ce que la lasagne soit bien gratinée. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte assaisonnée.

BON APPETIT LES CHATS !