



Lasagnes aux poireaux



Au bout de la 7ème recette de dessert je me dis que je devrais vous proposer un plat salé, histoire de changer un peu et de vous montrer que je ne me nourris pas que de desserts ;).

Ingrédients (pour un plat de lasagnes) :

- 1 paquet de plaques à lasagnes
- 5 poireaux
- 80 g de parmesan
- sel et poivre
- 40 g de chapelure

Pour la sauce Béchamel allégée:

- 600 ml de lait
- 40 g de Maïzena
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Laver les poireaux à grande eau pour éliminer la terre. Couper les feuilles vertes pour ne garder que les blancs. Couper les blancs en fines rondelles.

Les faire fondre dans une sauteuse sur feu doux avec un peu d'eau durant 10 à 15 min. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Pendant ce temps, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée et faites cuire les lasagnes (deux à deux pour éviter qu'elles ne se collent entre elles) quelques minutes. Les laisser s'égoutter sur un torchon propre.

Confectionner une sauce béchamel allégée:

- 1- Délayer la maïzena avec une petite partie du lait froid.
- 2- Chauffer le reste du lait.
- 3- Quand le lait est très chaud, verser la maïzena délayée et remuer sans cesse jusqu'à un léger épaissement. Arrêter le feu aux 1ers bouillons.

Saler, poivrer, et mettre un peu de muscade.

Dans un plat à lasagnes, verser une fine couche de béchamel, puis : une couche de lasagnes, de poireaux et de sauce béchamel. Saupoudrer de parmesan. Répéter l'opération 2 à 3 fois selon la profondeur du plat.

Sur la dernière couche de lasagnes, verser le reste béchamel et napper généreusement du reste de fromage râpé. Saupoudrer de chapelure

Enfourner et laisser gratiner pendant environ 30-35 minutes.

Le 04 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/04/index.html>