

Lasagnes lapin-brocolis

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 10

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

1 paquet de lasagnes fraîches
1 lapin coupé en morceaux
500 g de brocolis
2 oignons
4 gousses d'ail
3 brins de romarin
100 g environ de parmesan fraîchement râpé
15 cl de bouillon de volaille
15 cl de vin blanc
20 cl de crème liquide
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Pour la béchamel :

75 cl de lait
75 g de farine
75 g de beurre
3 pincées de muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Laver les brocolis, les détailler en petits bouquets et les cuire 5 mn à la vapeur.
Peler et hacher les oignons et l'ail. Dans une cocotte faire dorer les morceaux de lapin de chaque côté dans 2 c à s d'huile d'olive. Saler et poivrer. Baisser le feu, ajouter les oignons et l'ail et laisser fondre 5 mn puis verser le vin blanc et le bouillon de volaille. Ajouter le romarin, couvrir et laisser mijoter 40 mn.

Préparer la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter d'un coup la farine, bien mélanger et ajouter peu à peu le lait sans cesser de remuer pour bien lisser l'ensemble et jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Retirer les morceaux de lapin une fois cuits de la cocotte, et faire réduire le jus de cuisson de moitié. Effiloche la chair du lapin et la mélanger délicatement avec les brocolis, la crème et le jus réduit. Vérifier l'assaisonnement.

Dans un plat à gratin légèrement huilé déposer une couche de feuilles de lasagnes, recouvrir du mélange lapin brocolis, saupoudrer de parmesan et napper de béchamel. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de lasagnes recouverte de béchamel et saupoudrée de parmesan.

faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>