

Lasagnes au poulet et poireaux

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 6 feuilles de pâte à lasagne (à ajuster en fonction du plat)
- 2 gros blancs de poireaux ou 3 petits
- 1 oignon
- 400 g de blanc de poulet
- 1/2L de lait Juste & Vendéen
- 140 g de gruyère râpé
- 50 g de beurre demi-sel
- 4 cuillères à soupe de farine
- Noix de muscade en poudre
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Étapes:

- 1) Épluchez les poireaux, ôtez la base et émincez les blancs en rondelles. Pelez l'oignon et émincez-le. Mélangez le tout et faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse et faites cuire à feu doux. Salez et poivrez.
- 2) Faites fondre le reste du beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, mélangez et laissez cuire 2 minutes. Versez le lait froid petit à petit tout en délayant à l'aide d'un fouet manuel. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et laissez cuire tout en remuant jusqu'à ce que la béchamel soit épaisse. Réajuster l'assaisonnement si besoin. Ajoutez les blancs de poireaux et mélangez.
- 3) Coupez le poulet en petits morceaux. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit doré puis ajoutez-le à la béchamel aux poireaux.
- 4) Préchauffez le four à 200°C.
- 5) Déposez une couche de pâte à lasagne dans le fond d'un plat à gratin beurré. Versez par-dessus une couche de béchamel aux poireaux et au poulet. Poursuivez par une couche de gruyère râpé. Renouvelez l'opération une à deux fois en terminant par le gruyère.
- 6) Enfournez environ 30 minutes.