

## *Lasagne au Pesto et Jambon*

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 h 30 min

### Ingrédients :

- LASAGNE(S)	voir recette DI-53
- PESTO VERT	250 - 300g
- BEURRE	50g
- FARINE	50g
- LAIT	650 ml
- PARMESAN RAPE	200g
- MOZZARELLA	500g
- JAMBON CUIT	6-8 tranches
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- Confectionnez vos plaques de lasagne en suivant la recette DI-53 pour la pâte puis passez au laminoir afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée (ou vous pouvez acheter des plaques de lasagne fraîches ...).
- Ensuite, réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, intégrez-y le pesto et laissez chauffer quelques minutes afin d'obtenir une sauce homogène. Réservez.
- Egouttez et coupez la mozzarella en morceaux.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un grand plat allant au four.
- Passez les plaques de lasagne quelques instants dans de l'eau tiède salée.
- Répartissez un peu de sauce au fond du plat puis des plaques de pâtes (légèrement superposées).
- Recouvrez alors de jambon cuit, sauce, parmesan râpé et morceaux de mozzarella.
- Répétez l'opération 3-4 fois.
- Terminez avec de la sauce nappée de parmesan.
- Enfourez pour 30 à 40 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Coupez et servez sans attendre.