

Lasagne Poulet, Champignons et Gorgonzola

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- LASAGNE(S)	1 paquet
- BLANC(S) DE POULET	3
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- BEURRE	60g
- FARINE	2,5 c à soupe
- LAIT	600 ml
- GORGONZOLA	200g
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Coupez la volaille en tous petits dés.
- Emincez les champignons.
- Coupez les carottes en petites frites à l'aide d'une mandoline. Faites-les cuire 5-6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez un peu de muscade, d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Faites griller ensuite les dés de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Intégrez-y les carottes et les champignons cuits. Réservez.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
- Coupez le gorgonzola en dés et intégrez-le à la béchamel. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Versez un peu de béchamel au gorgonzola au four d'un plat à gratin. Déposez ensuite une feuille de lasagne et ensuite le mélange poulet-champignons-carottes. Répétez l'opération 3 ou 4 fois en terminant par une plaque de pâte que vous recouvrirez de sauce béchamel.
- Saupoudrez alors de parmesan râpé.
- Enfournez pour 30-35 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Coupez en portion et servez sans attendre.