

Lasagnes à la Parisienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6-8 plaques
- OIGNON(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BASILIC	1 c à soupe (séché)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- NOIX DE MUSCADE	
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- PARMESAN RAPE	100g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	3-4 c à soupe
- GRUYERE RAPE	30g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez l'ail.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en dés.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail écrasé puis ajoutez les tomates concassées avec 1/3 de boîte d'eau. Ajoutez le basilic, sel et poivre. Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les dés de champignons dans du beurre chaud puis épicez de poivre de Cayenne, la seconde gousse d'ail écrasée, la muscade, sel et poivre.
- Arrosez-les de jus de citron puis intégrez la crème fraîche liquide. Laissez bouillir puis liez avec un peu de maïzéna. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Montez la lasagne en commençant par une couche de pâte surmontée de champignons à la crème puis du jambon serrano et enfin de la sauce tomates basilic. Saupoudrez de parmesan. Recommencez la succession de couches en terminant par une couche de pâte.
- Répartissez la crème fraîche épaisse sur le tout. Saupoudrez de parmesan et du gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.
- Coupez en portions avec un couteau et déposez sur chaque assiette.