

Lasagnes aux Deux Asperges et Gorgonzola

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	10-12 plaques
- ASPERGE(S)	750g blanches
- ASPERGE(S)	250g vertes
- JAMBON CRU	12 tranches
- GORGONZOLA	200g
- BEURRE	65g
- FARINE	2.5 c à soupe
- LAIT	800ml
- NOIX DE MUSCADE	
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges blanches. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 14-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Coupez les pieds des asperges vertes et faites-les également cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez et réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre puis intégrez le gorgonzola coupé en dés.
- Huilez un grand plat à gratin.
- Nappez le fond avec un peu de béchamel.
- Puis déposez des plaques de pâtes. Surmontez de jambon et d'asperges blanches. Saupoudrez de parmesan puis nappez de nouveau de béchamel.
- Continuez les étages en terminant par une couche de pâte.
- Répartissez les asperges vertes sur le sommet.
- Versez le reste de sauce au gorgonzola sur le tout et saupoudrez de parmesan.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.