

## *Lasagne d'Escargots aux Champignons et Carottes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| - LASAGNE(S)            | 6-8 plaques fraîches |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS  | 250g                 |
| - CAROTTE(S)            | 4-5                  |
| - ESCARGOT(S)           | 36-48                |
| - GOUSSE(S) D'AIL       | 2-3                  |
| - VIN BLANC SEC         | 15 cl                |
| - CRÈME FRAICHE         | 10 cl                |
| - PERSIL                |                      |
| - MAIZENA               | 1.5 c à soupe        |
| - TOMATES PELEES        | 400g                 |
| - PAPRIKA               |                      |
| - OIGNON(S)             |                      |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 150g                 |
| - CHEDDAR               | 150g râpé            |
| - PARMESAN RAPE         |                      |
| - SEL                   |                      |
| - POIVRE                |                      |



### Recette:

- Emincez les carottes en dés et faites-les cuire au micro-onde pendant 6 minutes sous un film alimentaire.
- Egouttez les escargots et coupez-les en deux. Emincez l'ail finement.
- Coupez la queue des champignons puis détaillez-les en morceaux.
- Emincez l'oignon.
- Dans une petite casserole, faites revenir l'oignon puis ajoutez le paprika. Mélangez puis ajoutez les tomates pelées et ½ boîte d'eau. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis couvrez et laissez étuver en baissant le feu.
- Entre temps, faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez les escargots, l'ail, le persil et les carottes précuites. Laissez cuire quelques minutes puis salez et poivrez. Arrosez alors avec le vin blanc et laissez un peu réduire. Incorporez enfin 10 cl de crème fraîche et liez avec un peu de maïzéna. Réservez.
- Mixez la sauce tomate au mixeur plongeur. Ajoutez la crème fraîche épaisse. Réservez.
- Râpez le cheddar.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez enfin la lasagne en commençant par une couche de sauce tomate puis une plaque de pâte. Déposez ensuite une couche de mélange aux légumes et escargots, puis une de sauce tomate. Saupoudrez de cheddar râpé. Poursuivez les couches sur 2 ou 3 étages en terminant par une couche de pâte.
- Nappez cette dernière couche de sauce tomate, ajoutez le reste de cheddar et saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Découpez en portions et dégustez sans attendre.