

Lasagne de Poulet au Chorizo

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	8 - 10 plaques fraîches
- BLANC(S) DE POULET	3
- CHORIZO	100g
- LARDONS	100g fumés
- EPICE POUR POULET	
- POIREAUX ENTIERS	1 beau
- CAROTTE(S)	3-4
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- BEURRE	30g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	300 - 350 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOZZARELLA	150g
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les blancs de poulet en petits dés.
- Taillez également le chorizo en dés ainsi que les lardons fumés.
- Faites revenir le poulet avec les lardons dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez les épices pour volaille. Intégrez enfin les dés de chorizo et laissez griller en remuant le tout. Réservez.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire sous un film alimentaire au micro-onde pendant 4 min 30 secondes.
- Entretemps, taillez le poireau en julienne.
- Faites-le étuver dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis intégrez-y les carottes. Laissez étuver quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le coulis de tomates et la crème. Salez et poivrez. Laissez cuire quelques instants puis réservez.
- Montez alors la lasagne en commençant par une fine couche de sauce tomate aux légumes. Déposez ensuite une plaque de pâte, puis la sauce tomate aux légumes, le mélange de viande et enfin saupoudrez de mozzarella. Répétez l'opération pour terminer par une plaque de pâte.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez cette béchamel sur la lasagne. Saupoudrez de paprika et du reste de mozzarella.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes pour obtenir une belle croûte dorée.