

Lasagnes Roulées de Jambon et Champignons au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4 plaques
- JAMBON CUIT	4 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- MOUTARDE	½ c à café
- CIBOULETTE	1 c à soupe ciselée
- PARMESAN RÂPÉ	50g
- AIL EN POWDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les pieds des champignons, puis taillez-les en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre, ail en poudre et muscade. Réservez.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec la moutarde, sel, poivre et muscade. Laissez bien épaissir puis introduisez la moitié du parmesan râpé et la ciboulette ciselée. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le fond d'un plat à gratin avec un peu de béchamel.
- Faites tremper 10-15 secondes les plaques de pâtes (une à la fois) dans un plat contenant de l'eau chaude.
- Egouttez légèrement puis déposez une tranche de jambon blanc ainsi que des champignons précuits. Recouvrez le tout de béchamel puis roulez la plaque de lasagne pour former un cannelloni. Déposez-le délicatement dans le plat à gratin.
- Faites de même avec les 3 autres plaques de pâte.
- Répartissez ensuite le reste de béchamel sur les rouleaux de pâte farcis. Saupoudrez du reste de parmesan râpé.
- Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de pain frais.