

Lasagne aux Merguez, Petits Pois et Grains de Maïs au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- MERGUEZ	8
- OIGNON(S)	½
- MAÏS (GRAINS)	80g
- PETITS POIS	80g
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- EAU	un fond
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHEDDAR	12-15 tranches
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	30g
- LAIT	350 ml
- MOUTARDE	½ c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- LASAGNE(S)	6-8 plaques
- PAPRIKA	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Retirez la peau des merguez et émiettez la chair.
- Faites revenir l'oignon avec la chair de merguez dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Arrosez le tout de coulis de tomates avec un peu d'eau. Intégrez les petits pois et les grains de maïs. Laissez réduire à découvert pendant 15 minutes puis intégrez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Terminez par une pointe de moutarde. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Montez votre lasagne en commençant par une plaque de pâte, puis de sauce aux merguez-petits pois et maïs. Déposez alors le cheddar en tranches. Nappez le tout de béchamel. Répétez les couches successives en terminant par une couche de pâte et recouvrez du reste de béchamel.
- Saupoudrez le tout de paprika et recouvrez de gruyère râpé.
- Enfournez 25 minutes.
- Découpez en portions et servez.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

