

Lasagnes aux Foies de Volaille et Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4-5 plaques
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- OIGNON(S)	1 petit
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 2 c à soupe
- GORGONZOLA	150g
- LAIT	100 ml
- MAÏZENA	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Hachez les foies de volaille finement au couteau (ou au hachoir à viande).
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud puis ajoutez le hachis de foie. Assaisonnez avec un peu d'ail puis salez et poivrez.
- Saupoudrez de persil et ajoutez 2 c à soupe de crème. Laissez réduire puis réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer le reste de crème fraîche. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Salez, poivrez et muscadez. Laissez fondre doucement le fromage en mélangeant.
- Dans un bol, diluez la maïzéna dans le lait froid.
- Lorsque le gorgonzola est bien fondu dans la crème chaude, liez avec le lait/maïzéna. Fouettez et réservez.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez une plaque de pâte puis surmontez avec un peu de foie au persil. Nappez de sauce au gorgonzola et saupoudrez un peu de gruyère râpé. Répétez les opérations avec le reste des ingrédients afin d'avoir 3 ou 4 couches. Terminez par une plaque de pâte.
- Nappez le tout du reste de sauce au gorgonzola et ajoutez du gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Enfourez 20-25 minutes.
- Coupez en portions et servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.