

Lasagne Brocoli et Courgettes, Croûte de Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

| | |
|-------------------|-------------------------|
| - LASAGNE(S) | 8-10 plaques (fraîches) |
| - BROCOLI(S) | 500g |
| - COURGETTE(S) | 2-3 |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - JAMBON CUIT | 8-10 tranches |
| - GRUYERE RAPE | 100g |
| - CHEDDAR | 300g |
| - BEURRE | 65g |
| - FARINE | 65g |
| - LAIT | 1 litre |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire le brocoli coupé en bouquets dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'il est tendre, égouttez-le. Ecrasez-le légèrement à la fourchette. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les courgettes en fines rondelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Râpez le cheddar.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un grand plat à gratin.
- Montez votre lasagne en commençant par une couche de béchamel, puis une plaque de pâte.
- Ensuite, déposez un peu de courgettes et de brocoli ainsi que le jambon cuit.
- Ajoutez du gruyère et du cheddar râpé.
- Nappez de béchamel.
- Répétez les opérations en terminant par une plaque de lasagne. Versez le reste de béchamel sur le tout, ajoutez le cheddar râpé restant (avec du gruyère si nécessaire). Salez et poivrez.
- Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

