

## *Lasagne Façon Carbonara*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques
- LARDONS	300g fumés
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	30g
- LAIT	500 ml
- OEUF(S)	2
- PARMESAN RAPE	40g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- MOZZARELLA	150g sèche et râpée
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez les oignons et les gousses d'ail finement.
- Faites revenir les lardons à sec dans une poêle chaude. Ajoutez les oignons et l'ail. Laissez un peu griller. Réservez.
- Confectionnez une béchamel légère avec le beurre, la farine et le lait : versez tout le lait d'un coup sur votre roux. Votre sauce doit être juste prise, afin de dissoudre le mélange farine-beurre dans le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Incorporez alors au fouet les œufs et le parmesan dans la béchamel.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Huilez un plat allant au four.
- Déposez un peu de béchamel au fond du plat.
- Surmontez d'une première couche de lasagne puis des lardons-oignons-ail grillés. Nappez le tout de béchamel.
- Répétez les couches en terminant par une plaque de pâte.
- Ajoutez alors la crème fraîche au reste de béchamel.
- Recouvrez la lasagne de ce mélange puis saupoudrez de mozzarella. Salez, poivrez et muscadez cette couche de fromage.
- Enfournez pour 25 minutes en terminant par 4-5 minutes sous le grill pour obtenir une belle croûte.
- Découpez en portions et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte si vous aimez.