

Gratin de Lasagnes aux Morilles et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	15-20g déshydratées
- EAU	100-150 ml
- ECHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- BEURRE	40g
- FARINE	540g
- LAIT	450 ml
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- PARMESAN RAPE	100g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites réhydrater les champignons dans de l'eau pendant 30 minutes (mieux, la veille).
- Emincez finement l'échalote et la gousse d'ail.
- Essorez les morilles en conservant l'eau de trempage.
- Coupez les morilles en dés.
- Faites revenir les échalotes dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite la gousse d'ail et les champignons. Laissez revenir puis ajoutez le fond de veau et arrosez avec la crème. Laissez réduire 1 minute. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait ainsi que le liquide de réhydratation des morilles. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, commencez par une fine couche de béchamel puis une plaque de lasagne, une de jambon, une de crème morilles et finalement du parmesan ... poursuivez le montage en terminant par une couche de pâte et recouvrez du reste de béchamel.
- Soudrez de parmesan et arrosez d'huile d'olive.
- Enfournez pour 25 minutes puis 5 minutes sous le grill afin d'obtenir une croûte colorée.
- Coupez en portions et servez sans attendre.