

Lasagne au Bleu, Dés de Poulet et Julienne de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques
- POIREAUX ENTIERS	3
- CAROTTE(S)	2
- FILET(S) DE POULET	400g
- ÉPICE POUR POULET	
- BLEU (FROMAGE)	150g (Roquefort ou Auvergne)
- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- LAIT	600 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez le poulet en petits dés.
- Emincez les carottes et les poireaux.
- Faites cuire les carottes sous un film alimentaire pendant 4 min 30 sec.
- Dans une grande sauteuse, chauffez l'huile, ajoutez-y le poulet et remuez pour émietter la viande. Laissez blondir, ajoutez les épices pour poulet, salez et poivrez.
- Dans une seconde poêle, faites étuver doucement la julienne de poireaux. Laissez cuire environ 5 minutes. Ajoutez les carottes et couvrez pendant 5-10 minutes.
- Préparez alors la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez en intégrant 25g de bleu. Salez, poivrez et muscadez légèrement.
- Coupez le fromage bleu en petits dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, commencez par une couche de béchamel puis alternez plaque de lasagne, dés de poulet, julienne de poireaux et carottes, un peu de béchamel et du bleu émietté.
- Terminez par une paque de pâte recouverte de béchamel.
- Emiettez le reste de bleu et saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Placez au four chaud pendant 25 à 30 minutes.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.