

Lasagnes de Poulet aux Épinards et au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	5-6 plaques
- ÉPINARDS	400g frais
- AIL EN POUDRE	
- ESCALOPE(S) DE POULET	400g
- PAPRIKA	
- GORGONZOLA	200g
- LAIT	400 ml + 50 ml
- MAÏZENA	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- PARMESAN EN BLOC	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les épinards puis faites-les revenir dans du beurre chaud pendant quelques minutes. Ajoutez un peu d'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les escalopes de poulet en petits dés puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez de paprika, sel et poivre. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer 400 ml de lait. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Salez un peu et poivrez.
- Dans un bol, mélangez 50 ml avec la maïzéna.
- Lorsque le fromage est fondu, intégrez-y le mélange lait-maïzéna au fouet. Laissez épaissir puis retirez du feu. Ajoutez ensuite la crème, fouettez et réservez.
- Râpez finement le parmesan.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond de sauce crème au gorgonzola puis déposez un paque de lasagne.
- Répartissez un peu d'épinards cuits ainsi que des dés de poulet grillés. Nappez de sauce crème-gorgonzola.
- Répétez l'opération jusqu'au dessus du plat en terminant par une plaque de pâte. Nappez du reste de sauce crème au gorgonzola.
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfournerez pendant 20 minutes.
- Coupez en portions dès la sortie du four et dégustez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade variée (ici, salade verte, chicon émincé ; carottes râpées et œufs durs).