

Lasagne de Flageolets au Chèvre et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4 plaques
- HUILE D'OLIVE	1 filet
- FLAGEOLETS	200g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	40g frais
- CRÈME FRAÎCHE	6-8 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- AIL EN POUDRE	
- CHORIZO	75g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez et rincez les flageolets. Placez-les dans un saladier.
- Ajoutez 6 c à soupe de crème fraîche, le fromage de chèvre frais, sel, poivre et un peu d'ail en poudre. Homogénéisez délicatement.
- Coupez le chorizo en fines tranches puis en bâtonnets. Faites-les griller doucement dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin.
- Déposez une plaque de lasagne puis répartissez une partie des flageolets au chèvre ainsi que quelques bâtonnets de chorizo grillé. Saupoudrez un peu de gruyère râpé.
- Poursuivez le montage de la lasagne en alternant les couches. Terminez avec une plaque de pâte.
- Arrosez avec les 2 c à soupe restantes de crème fraîche. Ajoutez encore du gruyère râpé.
- Enfourez 20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte