

Lasagne au Poulet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET	500g haché
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CAROTTE(S)	2
- BLANC(S) DE POIREAUX	2 beaux
- BOUILLON DE POULE	250 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- CHEDDAR	150g
- MOUTARDE	1 c à café
- LAIT	500ml
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	60g
- NOIX DE MUSCADE	
- LASAGNE(S)	150g (Voir DI-53)



Recette:

- Hachez le poulet au robot. Râpez le cheddar. Préparez la pâte pour les lasagnes (DI-53). Emincez les carottes et les poireaux.
- Dans une grande sauteuse, chauffez l'huile, ajoutez-y le poulet et remuez pour émietter la viande. Laissez blondir, ajoutez l'ail écrasé, salez et poivrez. Ajoutez ensuite les carottes et les poireaux émincés. Laissez cuire environ 5 minutes. Arrosez alors du bouillon de poule.. Ajoutez encore 1 c à soupe de concentrée de tomates. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes.
- Préparez alors la béchamel. A la fin, incorporez 1 c à café de moutarde. Salez, poivrez et muscadez légèrement.
- Dans un grand plat à gratin, alternez les couches de préparation à base de poulet, de pâtes et de béchamel et cheddar râpé.
- Terminez par de la béchamel et saupoudrez du reste de cheddar râpé.
- Placez au four chaud (200°C) pendant 15 à 20 minutes.