

LASAGNES AU POULET, JAMBON ET CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingédients:

- AIL EN POUDRE	2 c à café
- OIGNON(S)	1 gros
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BLANC(S) DE POULET	450g
- MARSALA (ALUVIO)	150 ml
- TOMATES CONCASSÉES	1 petite boîte
- BASILIC	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe
- BEURRE	60g
- LAIT	600ml
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RAPE	100g
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- JAMBON CRU	qq tranches
- LASAGNE(S)	voir DI-53 (1 tasse et demie)

Recette:

- Hachez l'oignon. Nettoyez et coupez les champignons.
- Hachez le poulet au robot.
- Dans une cocotte (avec couvercle), faites fondre un peu de beurre. Ajoutez l'oignon émincé.
- Ajoutez ensuite le poulet haché. Laissez-le blondir. Salez et poivrez.
- Mélangez alors les champignons. Laissez cuire 5 minutes.
- Mouillez avec le marsala, les tomates et leur jus, le basilic. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Retirez le couvercle et laissez encore mijoter pendant 15 minutes.
- Préparez la béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Salez, poivrez et ajoutez selon votre goût de la noix de muscade. Réservez.
- Préparez alors la pâte pour les lasagnes : voir DI-53.
- Graissez un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez le fond du plat à gratin. Nappez d'une première couche de béchamel, puis surmontez de lasagnes, de jambon et de sauce au poulet.
- Terminez par de la béchamel et saupoudrez de parmesan.
- Enfourniez 15 à 20 minutes.

Variante:

Vous pouvez utiliser des champignons des bois.