

Lasagne au Jambon, Poireaux et Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- EAU	tiède
- POIREAUX ENTIERS	3
- CAROTTE(S)	5
- JAMBON CUIT	5 tranches
- JAMBON FUME	8 tranches (Filet d'Anvers)
- FARINE	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	30 g + 60 g
- LAIT	1 litre
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	selon votre goût



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Nettoyez et râpez les carottes avec une grosse râpe.
- Coupez les jambons en morceaux.
- Dans une casserole, faites fondre un peu de beurre (30 g) et faites-y revenir les poireaux et les carottes. Poivrez (NE PAS salez !!). Laissez mijoter à couvert pendant 7 – 8 minutes puis ajoutez les jambons et réservez hors du feu.
- Préparez votre béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Confectionnez enfin les lasagnes en suivant la recette DI-53 avec la farine de blé dur, l'huile d'olive, l'œuf et l'eau.
- Montez les lasagnes en commençant par un peu de béchamel dans le fond des assiettes puis alternez les pâtes, les légumes et la béchamel. Terminez par la béchamel sur une feuille de pâte.
- Saupoudrez de fromage râpé.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes.
- Servez sans attendre ...