

## *Lasagne aux Petits Pois, Poulet, Poireaux et Chèvre*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 h 20 min.

**Marinade :** 2 h (ou 1 nuit)

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	350 g
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à café
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- BEURRE DE CUISSON	60 g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	30 - 40 g de bûche
- POIREAUX ENTIERS	2
- AIL EN POWDRE	½ c à café
- PETITS POIS	1 tasse
- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- HUILE D'OLIVE	
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- COULIS DE TOMATES	150 ml
- GRUYERE RAPE	



### Recette:

- Coupez les morceaux de poulet en petits dés. Dans un plat creux, mélangez ce poulet avec la moutarde, la sauce soja et jus de citron. Couvrez et laissez mariner pendant au moins 2 heures.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Faites suer ces poireaux dans une casserole. Ajoutez les petits pois. Salez et poivrez puis ajoutez l'ail. Couvrez et laissez fondre doucement pendant 10 – 15 minutes.
- Faites revenir les dés de poulet dans une poêle chaude beurrée. Poivrez.
- Préparez votre béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez le chèvre en fin de préparation en fouettant bien.
- Confectionnez vos plaques de pâtes comme décrit à la recette DI-53 avec la farine de blé dur, l'œuf, l'huile d'olive et un peu d'eau.
- Dans un grand plat à gratin, badigeonnez le fond avec un peu de coulis de tomates puis ajoutez successivement les plaques de pâtes, les poireaux et petits pois, le poulet, la sauce blanche au chèvre et 3 c à soupe de coulis. Saupoudrez d'un peu de fromage râpé. Répétez l'opération 3 à 4 fois.
- Recouvrez le tout de pâte et du reste de sauce blanche. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.