

Lasagnes blanches aux champignons et poireaux

J'utilise les feuilles de lasagnes de la marque Barilla, elles ont une excellente tenue à la cuisson.

Recette pour 6 personnes

12 feuilles de lasagnes
750 g de champignons de Paris (gros de préférence)
300 g de poireaux émincé très finement (avec le vert)
1 litre de bouillon (poule ou légume) ou 1 litre de lait
250 ml de crème fraîche épaisse
2 C à soupe de vin blanc sec
100 g de parmesan râpé ou de Grana Padano
90 g de farine
1,5 C à café de sel
½ C à café de poivre
¼ de C à café de noix de muscade moulue
2 gousses d'ail
2 C à soupe d'huile d'olive
25 g de beurre

Préparation

Préchauffe ton four à 190°C, et beurre un moule à gratin rectangulaire (le mien fait 21 x 33).

Découpe les champignons en tranches de 1 cm d'épaisseur. Fais les sauter dans 1C à soupe d'huile d'olive, dans une cocotte à feu moyen vif, environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à rendre leur eau. Assaisonne les avec ½ C à café de sel. Remue bien et augmente le feu pour bien faire réduire l'eau des champignons. Réserve dans une assiette.

Dans la même cocotte, fais sauter les poireaux émincés, au moins 5 minutes, pour qu'ils soient bien tendres. Assaisonne avec ½ C à café de sel. Ajoute le vin blanc, et attends qu'il soit complètement évaporé. Réserve dans une assiette.

Dans la même cocotte, fais revenir l'ail émincé dans le beurre. Ajoute la farine, remue bien, puis ajoute le bouillon, et remue bien jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition et épaississe. Ajoute la noix de muscade, le poivre et du sel, en fonction de ton goût. Ajoute ensuite la crème fraîche et les poireaux. Remue bien.

Dans ton plat à gratin, commence par mettre une petite louche de sauce blanche. Dispose 3 feuilles de lasagnes, sans qu'elles se chevauchent. Dispose 1/3 des champignons, ¼ de la sauce, ¼ du parmesan. Et recommence, en terminant par 1 couche de lasagnes, ¼ de sauce et ¼ de parmesan.

Enfourne pour 45 minutes. Au bout de 45 minutes, sors ton plat du four et couvre le. Attends 15 minutes avant de couper et servir (sinon, la sauce va se sauver dans tous les sens, ça va être un vrai carnage!).

Sers accompagné d'une salade verte, ou d'une salade waldorf.

