



LASAGNES AUX POIREAUX, LARDONS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Ingredients:



30 MINUTES



1 HEURE



4 PERSONNES

- 10 plaques à lasagnes
- 1 bûche de chèvre (200g)
- 500 g de poireaux
- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- Sel et poivre

Pour la sauce béchamel :

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 900 ml de lait
- ½ cuillère à café de noix de muscade moulu
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Faites revenir les lardons avec les poireaux dans une sauteuse en remuant régulièrement. Poursuivez la cuisson une vingtaine de minutes afin que les poireaux soient tendres puis salez et poivrez.
2. Pour la sauce béchamel :
 - Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange commence à colorer légèrement.
 - Versez ensuite le lait petit à petit et portez à ébullition à feu doux. Poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes, en remuant constamment au fouet. Arrêtez la cuisson une fois que la sauce est légèrement épaisse. Pour finir assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
3. Pour le montage :
 - Versez un peu de sauce béchamel dans le fond d'un plat à gratin, disposez par-dessus 3 plaques à lasagnes, un peu du mélange poireaux/lardons, une couche de béchamel et recouvrez de quelques rondelles de fromage de chèvre. Répétez cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de béchamel et de rondelles de chèvre.
4. Placez le plat au four et faites le cuire pendant 40 minutes à 200°C. C'est prêt !

Astuce : dégustez les lasagnes avec une salade verte !