

Iucullus succullus



LASAGNES POIREAUX-POULET

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 2 poêles
- 1 casserole
- 1 plat
- du papier absorbant



Les ingrédients :

- pâtes à lasagne
- 2 escalopes de poulet
- 4 poireaux
- 2 cuillers à café de ras el hanout jaune
- huile d'olive
- gruyère râpé
- 50cl de lait
- 60g de beurre
- 60g de farine
- sel, poivre



Préchauffe ton four à 180°C.

Nettoie tes poireaux et émince-les. Découpe ensuite tes escalopes en petits dés.

Dans une poêle bien chaude, verse un filet d'huile d'olive et fais fondre tes émincés de poireaux durant 10 minutes. Ajoute ensuite les dés de poulet, sale et poivre à ta convenance et continue la cuisson pendant 8 minutes.

À la fin de la cuisson, ajoute les cuillers de ras el hanout et mélange bien ta préparation. Réserve.

Prépare ta béchamel : fais fondre le beurre dans la seconde poêle, ajoute la farine et mélange. Puis, ajoute progressivement les 50 cl de lait sans jamais cesser de mélanger. Ne verse pas tout d'un coup, verse doucement, petit à petit. Puis sale et poivre à ton goût.



Lorsque ta béchamel semble bien épaisse, arrête la cuisson.

Dans ta casserole, fais bouillir de l'eau et place ensuite tes lasagnes 10 minutes pour une pré-cuisson.

À l'aide d'un papier absorbant, huile le plat de cuisson de tes lasagnes. Égoutte tes pâtes et prépare toi au dressage : place une couche de pâtes, une couche du mélange poireaux et poulet, une couche de béchamel, et ainsi de suite jusqu'à ce que tu n'aies plus d'ingrédients.

Finis ton plat par la béchamel et parsème ton plat de gruyère râpé au dessus. Enfourne le tout pendant 30 minutes.