

LASAGNES AUX POIREAUX

et au chèvre



 4  20 min  55 min

6 plaques de lasagnes (rayon frais ou faites maison) • 800 g de poireaux • 150 g de chèvre demi-sec • 1 cuil. à soupe de persil frais ou surgelé • ½ cuil. à soupe de romarin frais ou surgelé • 60 cl de lait demi-écrémé ou de lait de soja • 50 g de Maïzena • 1 cuil. à café d'huile • muscade • sel, poivre

- ① Lavez et émincez finement les poireaux, faites-les cuire pendant 10 à 12 minutes à la vapeur, puis salez légèrement. Ajoutez aux poireaux cuits le persil et le romarin. Écrasez le chèvre à la fourchette.
- ② Délayez à froid la Maïzena avec le lait et faites épaissir à feu doux en tournant avec une cuillère en bois. Laissez ensuite cuire 2 minutes, sans cesser de tourner, salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade et incorporez le chèvre écrasé.
- ③ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Huilez un plat à four, déposez au fond deux plaques de lasagnes, disposez dessus la moitié des poireaux cuits, un tiers de la béchamel au chèvre, déposez à nouveau deux plaques de lasagnes, répartissez la seconde moitié des poireaux, puis un autre tiers de la béchamel, enfin déposez les deux dernières plaques de lasagnes et finissez avec le reste de béchamel.
- ④ Mettez au four pendant 35 à 45 minutes.

Notre suggestion : servez avec une salade de romaine à l'huile de noix.