



LUNDI

Lasagnes chèvre, poireaux, muscade et moutarde

Les ingrédients

(pour 6 personnes)

450 g de feuilles de lasagne
900 g de blancs de poireaux
200 g d'oignons
30 ml d'huile d'olive
80 g de beurre
80 g de farine
800 ml de lait
100 g d'emmental râpé
Sel, poivre, muscade,
moutarde à l'ancienne

Description de la recette

- Faire revenir les poireaux et les oignons dans l'huile
- Ajouter la crème et la moutarde puis laisser cuire environ 1 heure
- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et laisser cuire en remuant pendant 3 minutes
- Ajouter le lait et porter à ébullition sans cesser de remuer
- Ajouter sel, poivre et muscade
- Dans un plat à gratin, alterner entre des couches de lasagne, de poireaux, de tranches de chèvre et de béchamel
- Saupoudrer d'emmental râpé.
- Cuire au four 45 minutes à 200°C



Bonne dégustation!