PL-1113

Lasagne de Poulet au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6-8 plaques
- BLANC(S) DE POULET	500g
- POIREAUX ENTIERS	1
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- CURRY	1 c à soupe + 1 c à café
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400 ml
- GRUYERE RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes.
- Nettoyez et émincez le poireau.
- Nettoyez et coupez en lamelles les champignons.
- Coupez la volaille en petits dés.
- Dans une grande poêle, faites étuver le poireau émincé avec les champignons. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites alors cuire les dés de poulet dans la même poêle. Salez et poivrez.
- Replacez les légumes (poireaux et champignons), intégrez les carottes râpées puis saupoudrez de curry (1 c à soupe). Mélangez bien puis arrosez avec la crème.
- Laissez chauffer 1 minute puis retirez du feu.
- Confectionnez ensuite une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Terminez en y intégrant la c à café de curry.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, répartissez un peu de béchamel au fond du plat.
- Recouvrez avec une plaque de pâte puis surmontez du mélange volaille-légumes-curry-crème.
- Recommencez l'opération sur plusieurs couches.
- Terminez par une couche de pâte.
- Nappez alors le tout avec la béchamel au curry.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 – 25 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Servez sans attendre en portions.