

Lasagne de Cabillaud aux Légumes et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- CAROTTE(S)	3
- AIL EN POWDRE	
- HUILE D'OLIVE	
- FARINE	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	10 cl
- LAIT	400 ml
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- FILET(S) DE CABILLAUD	400g
- LASAGNE(S)	4-6 plaques
- CHEDDAR	100g râpé
- PANCETTA (JAMBON)	8-10 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés. Pelez et coupez également les carottes en petits dés.
- Faites étuver le tout dans un peu d'huile. Ajoutez de l'ail, sel et poivre.
- Grillez à sec les tranches de pancetta dans une poêle chaude. Réservez.
- Râpez le cheddar.
- Confectionnez la béchamel avec l'huile d'olive, la farine, le vin blanc et le lait. Salez et poivrez. A la fin, arrosez de jus de citron : fouettez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond d'une couche de béchamel puis surmontez d'une couche de lasagne.
- Déposez ensuite quelques tranches de pancetta grillées et une première couche de poisson cru. Poivrez. Nappez de béchamel, du mélange de légumes et déposez un peu de cheddar râpé.
- Répétez une seconde fois les couches lasagnes, pancetta, poisson, béchamel, légumes et fromage.
- Terminez par une belle couche de pâte et nappez du reste de béchamel.
- Saupoudrez le tout de cheddar.
- Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.