

Gratin de Mille Feuilles d'Agneau de 7 Heures aux Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 8 heures

Ingrédients:

- EPAULE D'AGNEAU	Les restes de PL 1858
- COURGETTE(S)	1 large
- AIL EN POUDRE	
- EMMENTAL	3-4 tranches
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Avec un reste d'agneau de 7 heures cuit au four ...
- Coupez la courgette en 12 fines rondelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivre et ajoutez le l'ail. Réservez.
- Huilez un plat allant au four.
- Déposez une rondelle de courgette précuite puis quelques lamelles d'agneau de 7 heures et un morceau d'emmental. Répétez l'opération encore une fois puis terminez avec une rondelle de courgette.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez avec la moutarde puis salez et poivrez.
- Versez la béchamel autour des mille-feuilles puis saupoudrez de chapelure.
- Enfourez pendant 15 minutes.

Remarque:

A partir de PL-1858