

Lasagnes aux POIREAUX et lard fumé

Ingrédients :

12 plaques de lasagnes	2 cuillères à soupe de farine
4 ou 5 poireaux moyens	100 g de gruyère râpé
6 tranches fines de lard fumé	80 g de beurre
1 litre de lait	Sel, poivre, muscade



Préparation :

Laver soigneusement les poireaux (fendre dans le sens de la longueur pour pouvoir retirer la terre qui s'est infiltré entre ses feuilles). Retirer les parties abimés ou trop dure (vert foncé) et les couper en tronçons de 5 cm.

Couvert, cuire les poireaux 15 min dans 30 g de beurre et 1 verre d'eau avec du sel et du poivre.

Pendant ce temps, préparer la béchamel légère. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec sel, poivre et muscade. Dans une autre casserole, faire fondre le reste du beurre et faire roussir la farine.

Emincer les tranches de lard fumé.

Disposer dans le fond d'un plat à gratin (carré de préférence) la première couche de plaques de lasagnes, la préparation de légumes, le lard fumé, la béchamel, alternativement jusqu'à épuisement des quantités. Prévoir de garder de la béchamel pour ajouter sur le dessus du plat à la fin avec un peu de fromage râpé et de lard grillé.

Enfourner 30 minutes à 180°C.