

## Lasagnes aux poireaux et aux deux fromages de chèvre



Pour aujourd'hui je vous propose des lasagnes trèèèès savoureuses, vraiment succulentes, très gourmandes. Enfin vous l'aurez compris on s'est RE-GA-LE ! Des lasagnes aux poireaux et aux deux fromages de chèvre, au fromage de chèvre frais et en bûche. Ces lasagnes changent des traditionnelles, elles sont plus légères, un vrai délice !

### **Pour 5 à 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

6 feuilles de lasagne

200g de fromages de chèvre en bûche

700g de poireaux en rondelles surgelés

Gruyère râpé

Sel, poivre

#### **Pour la béchamel au chèvre:**

200g de fromage de chèvre frais

40g de beurre

40g de farine

50cl de lait

2 pincées de noix de muscade

Sel, poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la béchamel au chèvre:**

Faites fondre le beurre sur feu doux. Ajoutez ensuite la farine délicatement en mélangeant avec une cuillère en bois.

Versez le lait préalablement chauffé sur le roux tout en fouettant avec un fouet. Laissez épaissir tout en mélangeant.

Ajoutez le fromage de chèvre frais puis salez et poivrez et ajoutez enfin la noix de muscade. Mélangez.

Une fois la béchamel prête réservez-la.

##### **Préparez les lasagnes:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites cuire les poireaux non décongelés dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Salez et poivrez.

Coupez le fromage de chèvre en bûche en tranches.

Huilez légèrement un plat à gratin et déposez dans le fond deux feuilles de lasagne. Répartissez la moitié des poireaux et versez dessus 1/3 de la béchamel. Déposez la moitié des tranches de fromage de chèvre et recouvrez de deux feuilles de lasagnes. Répartissez dessus le reste des poireaux. Versez de nouveau de la béchamel et répartissez dessus le reste des tranches de fromage de chèvre. Recouvrez enfin de deux feuilles de lasagnes et répartissez le reste de béchamel dessus. Parsemez de gruyère râpé.

Enfournez pour 25 à 30min, le dessus doit être bien doré.

Servez bien chaud.