Lasagnes aux champignons au pesto

Voici la première recette que j'ai réalisée avec l'un des produits de ma boîte à miam enfin plus particulièrement deux produits car dans cette recette j'ai utilisé le bouillon 100% légumes de Maggi® ainsi que les champignons au pesto. La recette vient du livret et je l'ai vraiment très légèrement modifié en remplaçant simplement la farine de la béchamel par de la Maïzena. Ces lasagnes sont juste exquises ! Un vrai délice, La béchamel aux champignons au pesto est un régal et elle très savoureuse. Ces lasagnes se font plutôt dans la légèreté avec une béchamel légère ainsi qu'une garniture ! Elles ont beaucoup plus et je dois dire que ça change des lasagnes traditionnels (même si je n'en mange pas ^^).

Pour 6 personnes

Ingrédients:

8 feuilles de lasagne

75cl de lait

50g de beurre

3c. à soupe de Maïzena

1 bouillon 100% légumes de Maggi® (facultatif)

180g de champignons au pesto (soit 1 sachet, de la marque Lou®)

Sel, poivre

Fromage râpé

Préparation:

Préchauffez le four à 210°C.

Préparez une béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la Maïzena et mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

Versez le lait dans la casserole et mélangez avec un fouet, laissez cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne une béchamel. Ôtez du feu et salez, poivrez. Ajoutez les champignons au pesto et mélangez bien.

Dans une autre casserole, faites bouillir de l'eau salée avec le bouillon de légume. Une fois que l'ébullition se prononce, mettez les feuilles de lasagnes dans l'eau et laissez-les cuire 3min. Déposez-les délicatement sur un linge propre.

Dans un plat allant au four, alternez deux feuilles de lasagnes avec la béchamel aux champignons, jusqu'à former plusieurs étages. Terminez en parsemant le dessus de fromage râpé. Enfournez pour 25 à 30min.

Servez aussitôt.