La recette. Les lasagnes de poireaux parfumées à la menthe

Cette semaine, place à une recette qui mêle douceur et fondant : les lasagnes aux poireaux, agrémentées de façon originale avec de la menthe !

Ingrédients :

- 1 gros poireau
- 9 plaques de lasagnes
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 30 cl de crème liquide
- 1 bouquet de menthe
- un morceau de parmesan

Préparation

- Précuire les lasagnes 3 par 3 dans une casserole d'eau salées jusqu'à ce qu'elle soient « Al Dente », réservez
- Faire fondre le poireau à couvert à feu moyen dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Ajouter un peu de farine, un peu d'eau, de la crème liquide pour obtenir une sauce onctueuse.
- Disposer dans un plat à gratin les feuilles de lasagne, un peu de préparation de poireaux, et parsemer de menthe ciselée. Renouveler l'opération.
- Enfourner 30 minutes et déguster !