Lasagne de pommes de terre au chou frisé et aux champignons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon (émincé)
beurre
500 grammes de champignons blonds
3 brins de thym (ciselées)
8 feuilles de chou milan
1 décilitre de crème
4 pommes de terre (épluchées)
2 gousses d'ail (émincées)
125 grammes de fromage râpé
1 botte de cresson
sel et poivre
50 grammes de beurre (sauce béchamel)
50 grammes de farine (sauce béchamel)
5 décilitres de lait (sauce béchamel)
noix de muscade (sauce béchamel)

Méthode de préparation

1. **Faites revenir l'oignon dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.**
2. **Ajoutez les champignons blonds coupés en tranches et faites-les joliment dorer. Assaisonnez de sel, de poivre et de thym. Retirez-les de la poêle et réservez-les.**
3. **Lavez les feuilles de chou frisé et coupez-les en lanières. Immergez-les pendant 2 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les bien, pressez l'excédent d'eau avec le dos d'une cuillère. Faites revenir brièvement le chou frisé dans du beurre et ajoutez les champignons. Nappez le tout de crème et poursuivez la cuisson quelques instants.**

4. **Préparez une sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez le lait peu à peu et continuez la cuisson pour lier la sauce. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.**

5. **Coupez les pommes de terre en très fines tranches. Dans un plat allant au four, alternez des couches de tranches de pommes de terre, de mélange champignons/choux et de sauce béchamel. Terminez par une couche de sauce béchamel et parsemez de fromage râpé.**

6. **Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium, enfournez-le dans un four préchauffé à 200 °C et laissez cuire pendant 40 minutes.**

7. **Retirez la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.**

8. **Décorez avec du cresson et servez immédiatement.**