



Lasagne aux saucisses et aux champignons des bois



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
500 grammes champignons des bois (nettoyés et émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
500 grammes de saucisses
3 décilitres de fond de veau (en bocal)
75 grammes de beurre
75 grammes de farine
5 décilitres de lait entier
noix de muscade
12 feuilles de lasagne
120 grammes Parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Vous aurez besoin de deux poêles. Dans la première, faites blondir 1 oignon dans de l'huile d'olive, puis ajoutez les champignons des bois. Faites-les dorer. Pendant la cuisson, ajoutez 1 gousse d'ail. Retirez le récipient du feu et réservez-le.
- 2.** Dans l'autre poêle, faites blondir le reste de l'oignon dans de l'huile d'olive. Retirez le boyau des saucisses et faites cuire la viande en l'égrenant. Ajoutez la deuxième gousse d'ail. Versez le fond de veau et laissez réduire légèrement.
- 3.** Dans un poêlon, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez bien. Laissez cuire le tout. Versez peu à peu le lait sans cesser de mélanger. Laissez épaissir jusqu'à obtenir une béchamel bien lisse. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.



- 4.** Huilez légèrement un plat de cuisson rectangulaire et déposez-y 3 feuilles de lasagne. Recouvrez avec la moitié du mélange de viande et un peu de béchamel. Couvrez avec 3 autres feuilles de lasagne et ajoutez la moitié du mélange aux champignons et un peu de béchamel. Ajoutez encore 3 feuilles de lasagne et le reste du mélange de viande. Alternez ainsi le reste des feuilles, des champignons et de la béchamel. Terminez avec le parmesan râpé. Enfournerez 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.