Lasagnes d’automne

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 filets de cuisses de poulet
huile d'olive
2 tranches de lard petit-déjeuner (grosses)
3 brins thym frais
1 tige de poireau
1 tige de céleri
1 fenouil
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillerée à thé de moutarde
sel et poivre
1⁄2 l lait
1 feuille de laurier
1⁄2 chou milan
250 grammes de champignons blonds (en rondelles)
7 décilitres de bouillon de poule
250 grammes de feuilles de lasagne
50 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les hauts de cuisses de poulet à l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez le lard petit-déjeuner émincé et le thym.**

2. **Émincez les poireaux, le céleri et le fenouil et ajoutez-les dans la sauteuse. Laissez mijoter à feu doux pendant un quart d'heure. Ajoutez la farine, la moutarde, le sel et le poivre. Versez le lait peu à peu. Ajoutez la feuille de laurier. Continuez à remuer. Laissez mijoter pendant 20 minutes.**

3. **Coupez le chou vert en lanières et ajoutez-le, ainsi que les champignons blonds. Couvrez le tout de bouillon de poule. Laissez mijoter pendant une demi-heure.**

4. **Retirez la poêle du feu. Effilochez le poulet, comme vous le feriez pour du pulled pork. Salez et poivrez.**

5. **Versez un peu de ce mélange dans un plat de cuisson. Couvrez-le de feuilles de lasagne. Répétez l'opération avec le reste des feuilles de lasagne. Enfin, saupoudrez le tout de parmesan râpé.**

6. **Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Ensuite, laissez reposer la lasagne avant de la découper.**