



Les plats principaux

## **Lasagne aux champignons de Paris**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)  
100 grammes de noisettes (hachées gros)  
150 grammes de mozzarella (en tranches)  
500 grammes de champignons de Paris  
1 bouquet de persil (haché gros)  
150 grammes de pecorino  
30 grammes de farine  
30 grammes de beurre  
12 feuilles de lasagne  
800 millilitres de lait  
1 oignon (haché fin)  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C. Coupez les champignons en rondelles. Faites revenir l'oignon avec l'ail pressé dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les champignons et rôtissez-les. Incorporez le thym puis salez et poivrez. Réservez à part.

Faites fondre le beurre dans une poêle profonde. Ajoutez la farine et cuisez 2 minutes en mélangeant. En mélangeant versez le lait doucement jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Éteignez le feu et incorporez la moitié du pecorino. Poivrez et salez un peu.

Couvrez le fond d'un plat à four d'une fine couche de sauce. Couvrez avec une couche de feuilles de lasagne. Déposez dessus une couche de champignons, saupoudrez d'un peu de persil et de noisettes puis couvrez de nouveau d'une couche de sauce. Répétez. Terminez par une couche de sauce. Disposez dessus les tranches de mozzarella et saupoudrez le reste du pecorino. Enfournez 25 minutes.

#### **Conseil:**

Nettoyez les champignons avec une petite brosse, pas avec de l'eau!

### **Ustensiles de cuisine**

