BOX VIN

La Vieille Ferme rouge
La saveur prononcée des champignons et le salé du fromage vieux s'accordent très bien avec ce Côte du Ventoux, un vin corsé de la vallée du Rhône.

www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

SEMAINE 33
2016

Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Lasagne bianco aux champignons blonds et au vieux fromage

Un plat au four réconfortant

Vous allez préparer la crème de cuisson vous-même. Pour ce faire, vous utiliserez une crème italienne à plus faible teneur en graisses que la crème classique. Les champignons blonds, quant à eux, développent des arômes de noix plus prononcés que ceux de leurs semblables de couleur blanche.

❄ conserver au frigo

- 40-45 min
- beaucoup d'opérations
- à manger dans les 5 jours
- plaît aux enfants
- végétarien

❄ ☐ Champignons blonds

❄ ☐ Crème de cuisson

❄ ☐ Vieux fromage

❄ ☐ Feuilles de lasagne

☐ Aubergine

☐ Oignon

☐ Gousse d'ail

☐ Romarin

Ingrédients	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine	½	1	1½	2	2½	3
Oignon	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail	1	2	3	4	5	6
Champignons blonds (g)	125	250	375	500	625	750
Romarin (cc)	1	2	3	4	5	6
Crème de cuisson (brique) 7)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vieux fromage (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Feuilles de lasagne (paquet) 1) 3)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Bouillon de légumes (ml)*	250	500	750	1000	1250	1500
Huile d'olive (cs)*	1	2	2	3	3	4
Beurre (cs)*	1	2	3	4	5	6
Farine (cs)*	3	6	9	12	15	18
Poivre et sel*	Selon le goût					

* À ajouter vous-même

Allergènes
1) Gluten 3) Œufs
7) Lait/lactose

Ustensiles
Plaque et papier de cuisson, wok ou sauteuse, fouet, plat pour four

Valeurs nutritionnelles 790 kcal | 26 g protéines | 75 g glucides | 41 g lipides dont 41 g saturés | 10 g fibres

1 Préchauffez le four à 200 degrés et préparez le bouillon. Découpez l'aubergine en rondelles de ½ cm d'épaisseur.

2 Répartissez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson, recouvrez-les de la moitié de l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Ensuite, enfournez-les pendant 10 minutes.

3 Entre-temps, émincez l'oignon et pressez l'ail ou hachez-le très finement. Coupez les champignons blonds en tranches.

4 Faites chauffer le beurre dans un wok ou une sauteuse et faites-y revenir l'oignon et l'ail à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez la farine et touillez 2 minutes à feu moyen. Ajoutez ⅓ du bouillon et mélangez au fouet jusqu'à son incorporation. Répétez cette opération deux fois avec le reste du bouillon jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis portez à ébullition et faites cuire 1 minute.

5 Ajoutez les champignons blonds et le romarin à la sauce. Enfin, ajoutez la crème de cuisson, ⅓ du vieux fromage, salez et poivrez selon votre goût, puis faites cuire 2 minutes de plus.

6 Graissez le plat pour four avec le reste de l'huile d'olive. Commencez par disposer une fine couche de sauce dans le plat. Couvrez-la d'une couche de feuilles de lasagne et pressez délicatement. Disposez ensuite quelques tranches d'aubergine par-dessus, puis à nouveau une couche de sauce. Répétez cette opération jusqu'à quasiment épuiser la sauce. Terminez la lasagne par une couche de sauce que vous saupoudrez de vieux fromage.

7 Enfournez la lasagne pendant 20 à 25 minutes. Enfin, dressez la lasagne sur les assiettes.

Conseil ! Ce plat est plutôt calorique. Si vous surveillez votre apport calorique, utilisez moins de feuilles de lasagne ou réduisez la quantité de crème de moitié. Même ainsi, le plat reste délicieusement crémeux.