



Lasagne de poireaux au bleu et aux noix

Avec du basilic et du thym frais



DANABLU

Saviez-vous que le fromage Danablu, aussi appelé bleu Danois, a été inventé en 1927 pour concurrencer le roquefort ?



Poireau ✱



Lait demi-écrémé ✱



Thym frais ✱



Basilic frais ✱



Danablu ✱



Feuilles de lasagne ✱



Noix

Total : 40-45 min.

Discovery

Facile

Veggie

À manger dans les 3 jours

Quick & Easy

Pour cette lasagne, les traditionnelles feuilles de lasagne sont en partie remplacées par des poireaux : délicieux et pratique. Si le Danablu confère une note salée à la sauce, les noix apportent quant à elles du croquant au plat. Vous pouvez d'ailleurs facilement le préparer la veille, de façon à ne plus avoir qu'à enfourner.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Wok ou sauteuse avec couvercle, feuille d'aluminium et plat à four.

Recette de lasagne de poireaux au bleu et aux noix : c'est parti !



1 DÉCOUPER LE POIREAU

Préchauffez le four à 200 degrés. Coupez la partie blanche du **poireau** en quarts dans le sens de la longueur, puis taillez-les en morceaux de 15 cm. Ensuite, coupez la partie verte (pas l'extrémité) en demi-rondelles.



2 CUIRE LE POIREAU

Faites chauffer le beurre dans le wok ou la sauteuse et faites-y revenir le **vert du poireau** 2 minutes. Ensuite, ajoutez le **blanc du poireau** et 100 ml de lait par personne, puis, à couvert, laissez mijoter 8 à 10 minutes à feu moyen-doux.



3 CISELER LES HERBES

Détachez les feuilles de **thym** des branches et ciselez-les. Ciselez ensuite grossièrement le **basilic**, en réservant 2 feuilles de basilic par personne pour la garniture. Enfin, concassez les **noix**.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Retirez uniquement le **blanc du poireau** de la casserole à l'aide d'une écumoire et réservez-le dans une feuille d'aluminium. Ajoutez la **farine** au **vert du poireau** et remuez 1 minute. Ajoutez le reste de **lait**, le **thym** et le **basilic**, puis remuez jusqu'à obtenir une sauce. Incorporez le **danablu**, puis salez et poivrez.



5 FORMER LES COUCHES DE LASAGNE

Versez ¼ de la **sauce au fromage** dans le plat et recouvrez-la de la moitié des **feuilles de lasagne**. Versez ensuite ¼ de la **sauce au fromage** et recouvrez-la de la moitié du **blanc du poireau**. Répétez cette opération jusqu'à quasiment épuiser la **sauce**. Recouvrez la couche supérieure de **blanc du poireau** d'une dernière couche de sauce. Garnissez avec les **feuilles de basilic**, puis avec les **noix**.



6 SERVIR

Enfournez la **lasagne** 20 à 25 minutes. Laissez-la refroidir 3 minutes avant de servir afin qu'elle se raffermisse. Enfin, servez la **lasagne** sur les assiettes.

★ CONSEIL

Détachez les morceaux de la partie blanche du poireau que vous avez réservés dans la feuille d'aluminium dès qu'ils ont un peu refroidi. Cela vous permettra de recouvrir plus facilement la couche de sauce.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Poireau (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Lait demi-écrémé (ml) 7) 15) 20) *	250	500	750	1000	1250	1500
Thym frais (branches) 23) *	1	2	3	4	5	6
Basilic frais (feuilles) 23) *	4	8	12	16	20	24
Noix (g) 8) 19) 22)	25	50	75	100	125	150
Danablu (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Feuilles de lasagne (pc) 1) 3)	1	2	3	4	5	6
Beurre* (cs)	1	1	2	2	3	3
Farine* (g)	25	50	75	100	125	150
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	PAR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3757 / 898	597 / 143
Lipides total (g)	47	7
Dont saturés (g)	20	3
Glucides (g)	79	12
Dont sucres (g)	21	3
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	35	6
Sel (g)	2	0

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 8) Noix
Peut contenir des traces de : 15) Gluten 19) Cacahuètes
20) Soja 22) Autres noix 23) Céleri

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter par les réseaux sociaux.

#HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 22 | 2017