



Lasagnes Chèvre - Thon

Ingrédients (pour 4 personnes)

6 plaques de lasagne
200g de thon
200g de fromage de Chèvre
30cl de crème liquide
2càs d'huile d'olive
ciboulette
beurre
sel, poivre

40g de beurre
40g de farine
1/2l de lait
1 pincée de noix de muscade

Préparation de la béchamel

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.

Ajouter la farine et mélanger énergiquement pendant 2 minutes environ.

Ajouter le lait froid et mélanger sans s'arrêter jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

Saler, poivrer et une pincée de noix de muscade.

Préparation des pâtes

Faire cuire les pâtes à lasagne pendant 5 minutes et les égoutter.

Préparation de la farce

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, émietter le thon. Ajouter l'huile d'olive, la crème liquide et le fromage de

chèvre. Mélanger avec une fourchette.

Ajouter la ciboulette ciselée. Saler, poivrer.

Dans un plat à lasagne ou un moule à cake, alterner pâte, béchamel, thon en finissant par une couche de béchamel.

Parsemer de gruyère et de petits morceaux de beurre.

Mettre au four pendant environ 20 minutes.