

LASAGNES AU GORGONZOLA, MORTADELLE, PISTACHES ET GORGONZOLA



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 6 personnes:

16 plaques à lasagnes fraîches (ou maison, c'est encore mieux!)

4 poireaux

150 g de gorgonzola

100 g de crème liquide

4 tranches de mortadelle aux pistaches

2 càs de pistaches

Beurre pour le plat

Quelques càs de parmesan râpé

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180). Glisser les pistaches 2 minutes dans le four en train de chauffer pour les torréfier.

Dans une casserole, faire fondre le gorgonzola coupé en morceaux avec la crème.

Laver et parer les poireaux, les tailler en fines rondelles et les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée.

Les égoutter soigneusement avant de les ajouter avec les pistaches au mélange crème-gorgonzola.

Réserver.

Couper la mortadelle en fin bâtonnets. Réserver.

Finition:

Dans un plat beurré, disposer des feuilles de lasagnes sur 2 épaisseurs, recouvrir avec une couche du mélange-crème-fromage, continuer en remettant deux couches de pâtes puis deux ou trois cuillerées de mortadelle et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en saupoudrant d'un peu de parmesan et glisser le plat dans le four jusqu'à ce que le fromage soit doré.