

Lasagnes à la dinde, aux petits légumes et Comté



Ingrédients pour un plat de 25x40cm:

Sauce blanche:

70g de beurre
100g de farine
1/2 litre de lait
1/2 litre d'eau
sel, poivre

700g de filet de dinde
600g de brunoise de légumes
surgelée (carottes, poireaux, navets,
céleri, oignons...)

2 cuillères à café de mélange
d'épices "à la mexicaine"
un peu d'huile d'olive
1 cuillère à café d'herbes de
provence
sel, poivre

700g de coulis de tomate
150g de comté râpé
500g de pâtes à lasagnes "sans pré-
cuisson" (type Barilla aux oeufs)

Préparation:

- *Sauce blanche:* dans une casserole, fondre le beurre puis ajouter la farine pour faire un roux. Mouiller progressivement avec le lait et l'eau tout en fouettant jusqu'à ébullition.
- Dans une sauteuse faire revenir la dinde coupée en morceaux dans un peu d'huile d'olive: saler, poivrer et ajouter les épices. Mixer grossièrement.
- Faire revenir la brunoise de légumes dans un peu d'huile d'olive puis incorporer le coulis de tomate, sel, poivre et herbes de Provence. Ajouter la viande et laisser mijoter une quinzaine de minutes.
- Dans un plat à gratin beurré, verser une louche de sauce blanche puis alterner les couches de pâtes, sauce blanche, pâtes, sauce légumes/dinde, et ainsi de suite en terminant par une couche de pâtes, sauce blanche et le comté râpé.
- Cuire 35 minutes environ à 200°C.

