



Lasagne au jambon, aux poireaux et au fenouil



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 tiges de poireaux
2 fenouils
3 gousses d'ail
beurre
sel et poivre
3 brins de thym frais
1 verre de vin blanc
2 cuillères à soupe de farine
750 ml de lait entier
noix de muscade
7 tranches de jambon
1 paquet de feuille de lasagne
50 grammes de parmesan (râpé)
50 grammes de taleggio (ou autre fromage fondu doux)
1 bulbe mozzarella
50 grammes de gorgonzola (ou autre fromage bleu)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les poireaux en fines rondelles et le fenouil en morceaux.
- 2.** Pressez l'ail.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites-y suer les poireaux, le fenouil et l'ail. Assaisonnez de sel, de poivre et de thym.
- 4.** Arrosez de vin blanc, couvrez et laissez étuver pendant un quart d'heure.



- 5.** Tamisez la farine sur les légumes, mélangez bien et versez le lait peu à peu. Remuez jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée. Assaisonnez de noix de muscade râpée. Retirez la poêle du feu. Ajoutez la moitié du parmesan et du taleggio.
- 6.** Beurrez un plat de cuisson. Alternez des couches de sauce, de jambon et de feuilles de lasagne. Répartissez le gorgonzola et la mozzarella sur les couches, en petits morceaux. Saupoudrez avec le reste du parmesan et du taleggio. Aspergez le tout d'un peu d'huile d'olive.
- 7.** Faites cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez reposer la lasagne pendant un quart d'heure avant de la servir.