

LASAGNE AUX CHAMPIGONS, POULET ET BROCOLI

Ingrédients :

- 500 g de champignons de Paris
- ½ tête de brocoli
- 3 blancs de poulet (environ 450 g)
- 3 branches de thym
- 16 plaques de pâte à lasagne
- 200 g de parmesan râpé
- 2 c à s d'huile d'olive
- 30 cl de vin blanc sec
- 25 cl de crème liquide
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre

Pour la béchamel

- 80 g de maïzena
- 1 l de lait
- 40 g de beurre

Recette :

1. Couper les blancs de poulet en morceaux puis les hacher au hachoir électrique.
2. Retirer la partie terreuse des pieds puis rincer les champignons. Les sécher puis les émincer finement.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

