

Lasagnes aux cèpes



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les lasagnes:

6 feuilles de lasagne sèches

Pour le coulis de cèpe

2 gros cèpes, ½ dl de Martini blanc, 1dl de crème, assaisonnement

Pour la farce :

2 gros cèpes, 1 aubergine, 1 oignon, 12 gousses d'ail, beurre, huile d'olive, assaisonnement

Pour la sauce :

1 cuillère à café de fond de veau en poudre, 1dl de madère, 1dl d'eau

Pour la finition :

6 beaux cèpes de taille moyenne

Les lasagnes :

Cuire quelques minutes les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau salée. Les rafraichir dans un bol d'eau froide et les égoutter.

La farce :

Nettoyer les cèpes et éplucher l'aubergine et l'oignon. Couper le tout en petits dés de 5mm. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les petits dés soient fondant. Ajouter l'ail haché et le beurre. Bien mélanger.

La crème :

Cuire tous les ingrédients pendant 5mn et mixer finement.

Pour la sauce :

Mélanger tous les ingrédients et cuire à feu très doux pendant 10mn.

Les cèpes de la finition :

Enlever les parties terreuses des cèpes et les rincer sous un filet d'eau. Les essuyer Détacher les têtes des cèpes. Couper les têtes et les pieds en tranche de 3mm d'épaisseur.

Montage :

Dans 6 plats individuels à gratin, verser la moitié du coulis de cèpes puis étaler dessus la moitié de la farce. Arroser d'une cuillère de sauce et couvrir d'une ½ feuille de lasagne. Renouveler l'opération pour finir le coulis, la farce et les lasagnes. Ranger en écaille les tranches de cèpes crus en intercalant têtes et pieds. Arroser d'une cuillère de sauce. Saler, poivrer et cuire 20mn au four à 180° pour que les cèpes cuisent et dorent.

Servir dans le plat à gratin accompagné d'une bonne salade croquante ;