Lasagne au poulet et aux légumes

PÂTES – RECETTES – REPAS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 9-12 pâtes à lasagne (selon la grosseur de votre plat de cuisson)
- 2 tasses de poulet cuit défait en morceau
- 1 1/2 contenant de fromage cottage
- 450 g. de fromage Brick râpé et séparé en deux
- 3 carottes râpées
- 2 courgettes râpées
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de farine
- 900 ml de bouillon de poulet
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur la boîte
2. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans un petit chaudron.
3. Ajouter la farine et faire un roux.
4. Ajouter le bouillon et brasser avec le fouet pour bien incorporer la farine.
5. Faire épaissir à feu moyen-élevé.
6. Saler et poivrer.
7. Dans un bol, mélanger les carottes, les courges et le fromage cottage.
8. Saler et poivrer.

9. Graisser un moule de 13 par 9.
10. Monter la lasagne : un peu de sauce, pâtes, poulet, la moitié du fromage, sauce, pâtes, mélange de légumes, pâtes, sauce et le reste du fromage râpé.
11. Faire cuite au four à 350 F pendant 30 minutes et faire gratiner à la toute fin.
12. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.