

## LASAGNES AUX POIREAUX ET AU FROMAGE DE CHEVRE

Source : une recette que j'ai adaptée moi-même d'après le livre « Veggie – Je sais cuisiner végétarien » de Cléa

Pour 4 personnes



**Temps de préparation : 20 min**

**Temps de cuisson : 15 à 20 min**

### Ingrédients

- 5 poireaux
- 250 g de fromage de chèvre
- 400 ml de crème d'avoine
- 1 c à c de moutarde
- 2 c à c de basilic séché ou un petit bouquet de basilic frais
- 1 c à c d'herbes de Provence
- 12 plaques de lasagne précuites
- 3 c à s de graines de sésame

### Préparation

Préchauffer le four à thermostat 6-7 (200°).

Préparer la garniture. Laver les poireaux. Oter la partie dure du vert (à utiliser dans une soupe) et ne garder que le blanc et le vert le plus tendre. Couper en rondelles. Faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Egoutter.

Mixer le fromage de chèvre avec la crème d'avoine, la moutarde, le basilic et les herbes de Provence. Saler.

Monter les lasagnes. Dans un plat à gratin légèrement huilé, disposer 3 plaques de lasagne. Ajouter une couche de poireaux et une couche de crème au fromage. Recommencer 2 fois puis terminer par 3 plaques de lasagnes et une couche de crème au fromage. Parsemer de graines de sésame.

A ce stade, on peut conserver le plat jusqu'à 24 heures au réfrigérateur.

Faire cuire à 200° C pendant 15 à 20 min et servir bien chaud.