Caroline Laurent

Pâtes

Lasagnes aux cèpes, foie gras et cèleri

1h10	30 min	40 min	0	934
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher l'oignon avec un couteau d'office. L'émincer et le réserver dans un ramequin.
2. Découper les extrémités du céleri rave puis l'éplucher au couteau éminceur. Le couper en deux puis le râper. Réserver dans un saladier.
3. Effeuiller le persil puis ciseler les feuilles. Réserver dans un ramequin.
4. Couper la partie très terreuse du pied des cèpes. Les nettoyer avec un pinceau ou un papier humide. Gratter les pieds des cèpes avec un couteau d'office pour retirer les impuretés.
5. Réserver un cèpe pour le dressage, réserver le reste dans un saladier.
6. Couper des tranches de foie gras et les réserver sur une assiette.

Étape 2

Cuisson des lasagnes

1. Remplir une grande casserole d'eau, saler et faire chauffer. A côté de cela, verser de l'eau dans un plat et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les lasagnes

- 200 g **Foie gras mi-cuit**
- 40 g **Parmesan**
- 20 cl **Crème fraîche épaisse**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 8 **Feuilles de lasagne**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédient pour la compotée de céleri

- 0.5 **Céleri-Rave**
- 200 g **Cèpe**
- 1 **Oignon(s)**
- 50 g **Beurre**
- 10 cl **Champagne**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 40 g **Parmesan**
- 1 **Poivre**

la mélanger avec de l'huile.

2. Lorsque l'eau est à frémissement, déposer deux ou trois plaques de lasagne dans la casserole.
3. Ne pas cuire trop de lasagnes en même temps car elles risqueraient de se coller entre elles.
4. Lorsqu'elles sont bien molles, les retirer de la casserole et les déposer dans le plat d'eau et d'huile. Recommencer l'opération avec les autres lasagnes.
5. Lorsque toutes les plaques sont précuites, les conserver à température ambiante pendant le reste de la préparation.

Étape 3

Préparation de la compoté de légumes

1. Dans une poêle, faire chauffer du beurre. Quand celui-ci crépite légèrement, ajouter les oignons et les faire revenir.
2. Quand les oignons commencent à compoter, ajouter le céleri.
3. Ajouter à nouveau du beurre pour que la préparation ne soit pas trop sèche. Couvrir et laisser cuire sur feu doux.
4. Avec un couteau d'office, couper les cèpes en morceaux de taille moyenne. Remuer la compotée régulièrement.
5. Assaisonner la compotée de poivre, saler légèrement.
6. Une fois que les légumes ont bien compoté, ajouter les cèpes. Augmenter le feu et mélanger délicatement.
7. Après deux à trois minutes de cuisson, baisser le feu et verser le champagne pour déglacer les sucs de cuisson.
8. Ajouter le parmesan râpé, la crème liquide, le persil et mélanger. Arrêter le feu.

Étape 4

Montage des lasagnes

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Beurrer le moule directement avec les doigts.
3. Égoutter les lasagnes sur une assiette recouverte d'un linge propre.
4. Déposer une lasagne dans le fond du plat. Il est important que les lasagnes fassent la taille du plat, sinon les découper pour les adapter.
5. Répartir de la farce sur toute la surface des lasagnes.
6. Couper le foie gras en morceaux au dessus du plat. Ajouter quelques copeaux de parmesan, quelques touches de crème épaisse, puis remettre une plaque de lasagne.
7. Remettre une couche de garniture, quelques morceaux de foie gras, du parmesan, quelques touches de crème et finir par une lasagne.
8. Si le plat est plus large vers le haut et que la lasagne ne couvre pas toute la surface, découper une bande de pâte sur une autre plaque de lasagne.
9. Bien tasser la préparation et tailler les bords pour que

1 **Sel**

les lasagnes ne dépassent pas du plat.

10 Finir en disposant quelques morceaux de foie gras, des copeaux de parmesan et de la crème liquide sur le dessus du plat.

11 Bien étaler le tout avec une cuillère à café, poivrer et enfourner pendant 20 minutes.

12 Si les lasagnes deviennent trop colorées pendant la cuisson, les recouvrir d'un papier aluminium.

Étape 5

Dressage

1 Sortir le plat du four.

2 Décorer le plat avec quelques feuilles de persil et le cèpe coupé en lamelles. Servir.