

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COLLECTIVE

Lasagnes façon César

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

CALCULÉE POUR 10 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de mise en œuvre : 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes à lasagnes Royans ½ bac gastro
- 5 blancs de volaille avec peau
- 1 litre de lait (ou 1 litre de béchamel)
- 50g de beurre
- 50g de farine
- 100g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 100g d'amandes effilées
- 1 c à s d'huile d'olive
- 10g de beurre ½ sel
- Sel et poivre du moulin

1. Préparer la béchamel au parmesan

- ▶ Faire bouillir le lait
- ▶ Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire 5 minutes
- ▶ Ajouter le lait chaud, porter à ébullition, bien remuer et cuire approximativement 5 minutes de façon à laisser la béchamel bien liquide
- ▶ Ajouter 50 g de parmesan râpé, assaisonnez

2. Poulet

- ▶ Rôtir les blancs de volaille côté peau dans un mélange d'huile d'olive et de beurre jusqu'à ce que la peau soit bien colorée
- ▶ Retirer la peau et remettre la peau à rôtir au four avec la gousse d'ail
- ▶ Couper en tranches fines les blancs de volaille

3. Lasagnes

- ▶ Torrifier les amandes au four à 180°C pendant 3 minutes
- ▶ Dans un bacs gastro : mettre une couche de pâte à lasagne, une couche de béchamel, une couche de volaille. Répéter jusqu'au ¾ du haut du plat
- ▶ Terminer par une couche de béchamel et par le reste du parmesan râpé
- ▶ Enfourner à 180°C pendant 15 minutes. Si besoin passer à la salamandre en fin de cuisson

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Au dernier moment, parsemer le plat avec les peaux de volaille, les amandes torréfiées et un tour de poivre du moulin