Filet de poulet au Philadelphia avec lasagne ouverte de légumes

10 personnes

Ingrediënten

- 10 filets de poulet au Philadelphia
- 10 feuilles de lasagne
- 1 botte de bette
- 300 g de petits pois
- 10 tomates séchées
- 100 g de parmesan
- 1 l de lait & 100 g de roux
- Noix de muscade, poivre & sel

Bereiding

Faites cuire les filets de poulet au Philadelphia au four (10 min. à 200°C), à la friteuse (4 min. à 175°C) ou à la poêle (2 x 4 min.).

Faites cuire les feuilles de lasagne al dente dans de l'eau salée avec un filet d'huile. égouttez et laissez refroidir.

Lavez les bettes, coupez les tiges en fins tronçons et faites-les cuire dans un peu huile d'olive. Coupez les feuilles en lamelles et ajoutez-les aux tiges. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.
Faites cuire les petits pois et laissez-les ensuite refroidir. Mixez-les avec un filet de jus de cuisson et assaisonnez.

Râpez le parmesan, disposez-le sur du papier sulfurisé et faites cuire le fromage 180°C jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir et émiettez le fromage.

Portez le lait à ébullition, ajoutez-y le roux et mixez. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.
Disposez la purée de petits pois, les lamelles de bette et les tomates séchées sur 1/3 (côté) d'une feuille de lasagne. Repliez la feuille de lasagne dessus et recouvrez à nouveau 1/3 de la feuille de purée de petits pois, de lamelles de bette et de tomates séchées.
Repliez la dernière partie de la feuille de lasagne et recouvrez de béchamel et de crumble de fromage.

Disposez le filet de poulet au Philadelphia à côté.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be