



## LASAGNES AUX ASPERGES VERTES ET MOZZARELLA



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 35 mn en tout**

**Pour 4 personnes:**

12 plaques de lasagnes

Une botte d'asperges vertes

Quelques gros copeaux de parmesan frais

30 g de beurre

30 g de farine

15 cl de lait

15 cl du jus de l'eau de cuisson des asperges

1 boule de mozzarella buffala

Sel et poivre

Préchauffez le four à 210 °C.

Mettre la mozzarella à égoutter.

**Les asperges:**

Parer et laver les asperges en les épluchant si nécessaire. Couper les queues à environ 10 cm de la taille et les détailler en petites rondelles. Les faire cuire avec les têtes environ 5 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter en gardant 15 cl de l'eau de cuisson. Réserver.

Selon les lasagnes utilisées une pré-cuisson pourra être nécessaire. Suivre les instructions du paquet.

**La béchamel:**

Dans une casserole, faire fondre le beurre, quand il est chaud, le saupoudrer avec la farine et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil se colore un peu. Verser le lait froid puis l'eau des asperges et porter à ébullition sans cesser de tourner. Baisser le feu et assaisonner de sel et de poivre. Remuer à feu doux pour que la sauce épaississe (8 à 10 mn). Couper le feu, ajouter le parmesan râpé et les rondelles d'asperges, bien mélanger. Réserver.

Beurrer un plat à gratin. Déposer une couche de lasagne dans le fond avant d'étaler alors une couche de garniture. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la garniture. Disposer les têtes d'asperges à votre convenance et après avoir couper la mozzarella en tranches de 2 mm d'épaisseur, garnir le plat. Terminer par de gros copeaux de parmesan frais.

Enfournez pour une vingtaine de minutes.

Servir bien chaud.