

Lasagne au poulet et bacon

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 15 minutes (un peu plus pour l'ensemble de la recette)

Portions: 8

Ingrédients

4 grosses poitrines de poulet désossées et sans la peau coupées en cubes

15 lanières de bacon

1 brocoli

9 pâtes à lasagne non cuites (moi 15)

1/2 brique de fromage cheddar fort râpé (moi au goût fromage Kraft Habanero piquant)(mélange de plusieurs fromages)

1/2 brique de fromage mozzarella râpé

2 boîtes de crème de poulet (de préférence Campbell's)

Préparation

1)Faire cuire les pâtes dans de l'eau chaude avec une pincée de sel. Dans un autre chaudron, faire bouillir le brocoli jusqu'à ce qu'il soit croquant. Une fois cuit, le couper finement.

2)Pendant ce temps, faire cuire le poulet dans un poêlon avec du beurre et de l'huile d'olive. Dans un autre poêlon, faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis le couper en petits morceaux.

3)Râper les fromages et mettre dans une assiette à part. Ne pas mélanger les 2 fromages ensemble.

4)Une fois que tout est prêt, préparer un plat en pyrex de capacité moyenne. Délayer chaque crème de poulet avec 1/2 boîte d'eau (moi bouillon de poulet) et brasser dans un bol pour faire la sauce.

5)Mettre un peu de crème de poulet diluée dans le fond du plat, mettre un étage de pâtes et ajouter le poulet cuit avec le bacon, le brocoli et le fromage cheddar fort. Mettre des pâtes à lasagne et couvrir de crème de poulet.

6)Refaire la même étape et au tout dernier étage, rajouter du fromage mozzarella seulement.

7)Mettre au four 5 minutes à 350 °F, à gril pour que le fromage soit doré. (moi au minimum 15 minutes).
source: nans69 par ~Lexibule~

Note: Pour la grosseur du pirex, comme la recette n'en fait pas mention, j'ai utilisé celui de grosseur 13 x 9 pour que tout entre. J'ai dû cuire plus de lasagnes que ce que la recette demande pour la grosseur du plat (environ 15 au total)que j'ai taillé (quelques-unes) pour bien couvrir les côtés.

Pour la cuisson du brocoli, ne pas trop cuire pour garder le côté croquant et la belle couleur verte du légume car ils continueront de cuire au four. J'ai cuit au four environ une quinzaine de minutes, le temps que le fromage gratine bien.

Aussi, pour les fromages, j'ai utilisé du mozzarella et du fromage déjà tout râpé de Kraft HABANERO PIQUANT mélange de plusieurs fromages. J'ai monté mes étages en mettant le fromage fort et le

mozzarella ensemble et terminé avec le mozzarella, j'ai servi le tout avec une petite salade. À tester sans faute;)xxx

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule