

# Lasagne de chanterelles au Chardonnay

**Pour 4 personnes**

200 g de petites chanterelles



200 g de crème acidulée aux herbes ( ou yahourt nature et herbes hachées finement )

2 dl de Chardonnay

16 Lasagnes ( carrés de 8-10 cm de côté ) ( mettez une cs d'huile d'olive dans l'eau de cuisson )

2 tomates

2 échalotes

50 g de beurre

sauce de rôti liée en tube ou poudre ( 1-2 cs )

sel, poivre

## **Recette:**

1. Faire cuire 16 carrés ( 8-10 cm ) de lasagne et réserver ( passer les feuilles sous l'eau froide pour stopper la cuisson).



2. Emonder les tomates ( les tremper 1min dans l'eau bouillante, peler, épépiner et couper en dés )



3. Faire revenir les échalotes dans le beurre et ajouter les chanterelles.

4. Saler légèrement mais bien poivrer.

5. Ajouter le vin, la sauce liée à rôti, les dés de tomate, verser sur les chanterelles et laisser mijoter à consistance (doit pas être trop liquide).



6. Ajouter la crème.

7. Rectifier l'assaisonnement.

8. Servir entre 4 carrés de lasagne (trempez les lasagnes dans l'eau chaude et dresser aussitôt dans une assiette )



9. Décorer et servir