

Lasagnes à la courge

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients (4 pers.)

1 kg de purée de tomates
800 g de courge muscade
200 g de lasagnes sans oeuf
300 g de mozzarella
50 g de parmesan râpé
300 ml de lait écrémé
2 échalotes
20 g de persil plat
20 g de basilic
15 g de farine
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel
Poivre blanc



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire revenir les échalotes dans 1 c. à s. d'huile. Ajouter la purée de tomates, le persil, le basilic, du sel, du poivre et faire mijoter pendant 15 minutes.

Couper la courge en petits cubes. Les faire revenir à la poêle dans 1 c. à s. d'huile.

Dans une casserole, cuire le lait et la farine à feu doux sans les faire bouillir pour obtenir une béchamel.

Dans un plat à lasagnes, déposer au fond un peu de sauce tomate. Ensuite, placer une première couche de pâte et la recouvrir de sauce tomate. Disposer successivement la courge, la béchamel, la mozzarella et saler. Continuer ainsi en veillant à terminer par une couche de mozzarella, sauce tomate et sauce béchamel.

Saupoudrer de parmesan et enfourner pendant 20 minutes.