

Lasagnes au potimarron

Ingrédients :

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- 8 à 10 feuilles de lasagnes
- 700 g de potimarron
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Cerneaux de noix
- 3 c. à soupe de farine
- 2 verres de lait entier ou demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre
- Origan
- 80 gr de fromage râpé (gruyère, Emmental ou parmesan)
- 1 noix de beurre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Coupez le potimarron le couper en dés. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Ajoutez les dés de potimarron, remuez et faites revenir quelques minutes puis ajoutez un fond d'eau, couvrir et laissez cuire 15 min. Quand il est tendre, mixez-le (ou écrasez-le à la fourchette) et ajoutez sel et poivre. Ajoutez alors quelques cerneaux de noix concassés.
4. Pendant ce temps, préparez une sauce béchamel en faisant chauffer le lait dans un poêlon. A côté, mettre un peu de lait froid dans un bol, ajoutez le farine et fouettez pour ne plus avoir de grumeaux.
5. Quand le lait est bouillant, retirez le poêlon du feu et ajoutez le mélange «lait froid - farine». Mélangez et remettez sur feu doux en continuant de mélanger jusqu'à ce que la sauce soit homogène (sans grumeaux) et s'épaississe. Ajoutez enfin du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
6. Beurrez un plat en porcelaine de 20x30 cm. Alternez couches de purée de potimarron, de lasagne et de béchamel jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de béchamel. Saupoudrez d'origan et de fromage râpé. Enfournez pour 30-40 min environ.
7. Dégustez chaud, éventuellement accompagné d'une salade de saison.

