



Lasagne butternut

Animé par Chantal Dumont (info@cabajette.be)



Ingrédients <i>1 oignon</i> <i>1 gousse d'ail</i> <i>1 filet d'huile d'olive</i> <i>1 courge butternut</i> <i>800 g de tomates pelées en dés</i> <i>100 g de fromage de chèvre frais</i> <i>120 g de buche de chèvre</i> <i>1 cuillerée à café de cumin moulu</i> <i>12 feuilles de lasagne</i> <i>100 g d'emmental râpé</i>	Pour la béchamel : 60 g de beurre 60 g de farine de blé 70 cl de lait végétal (ou de vache)
---	---

Préparation

1. Pelez et émincez l'oignon. Pelez, dégermez et écrasez la gousse d'ail.
2. Pelez la courge butternut, coupez en deux, ôtez les graines et coupez-la en dés.
3. Faites chauffer un filet d'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir l'oignon 2 min. Ajoutez-y l'ail écrasé et laissez cuire 3 min de plus.
4. Ajoutez les dés de courge et laissez cuire environ 15 min, sur feu moyen et à couvert, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la courge devienne fondante.
5. Ajoutez les tomates pelées et le cumin. Mélangez bien et réservez.
6. Coupez la buche de chèvre, réservez quelques rondelles pour la décoration et découpez le reste en dés.
7. Incorporez le chèvre frais et la buche dans la sauce.
8. Préparez une sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine d'un coup en mélangeant vivement. Continuez à mélanger, vous allez obtenir une pâte. Ajoutez alors le lait peu à peu en continuant de mélanger. Continuez la cuisson en mélangeant constamment jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
9. Dans un plat à gratin de 30 cm x 20 cm : étalez une fine couche de béchamel, posez des feuilles de lasagne, mettez une couche de sauce à la courge butternut, une couche de sauce béchamel, feuille de lasagne, continuez l'alternance en terminant par une couche de feuille de lasagne recouverte de sauce béchamel. Répartissez l'emmental râpé et les rondelles de chèvre dessus et enfournez 30 min à 180°C.