



Les plats principaux

Lasagne d'hiver au potiron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pourpier d'hiver
500 grammes de potiron (épluché, en fines tranches)
2 carottes (grosses, en tranches)
2 gousses d'ail (pressées)
brin thym (quelques)
250 grammes de mozzarella (en cubes)
200 millilitres de lait
400 millilitres de passata
150 grammes de feta
60 grammes de fromage vieux (râpé)
noix de muscade
1 cuillère à café de flocons de chili
12 feuilles de lasagne
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez les tranches de carotte et de potiron avec un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel. Déposez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes. Cuisez le pourpier d'hiver 2 minutes dans de l'huile d'olive chaude. Salez et poivrez.

Mixez bien lisse la mozzarella avec le fromage de chèvre et le lait. Assaisonnez avec la noix de muscade. Réservez.

Faites revenir l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez la passata et les branches de thym. Assaisonnez avec les flocons de chili, du poivre et du sel. Faites mijoter 5 minutes.

Versez la moitié de la sauce tomate dans un plat résistant au four. Couvrez avec des feuilles de lasagne.

Étendez ensuite une couche de tranches de potiron et de carotte puis la moitié du pourpier d'hiver. Couvrez de nouveau avec des feuilles de lasagne. Répartissez la moitié de la sauce fromage par-dessus puis une couche de tranches de potiron et de carotte. Couvrez avec les feuilles de lasagne restantes. Versez dessus le reste de la sauce tomate et enfin le reste de la sauce fromage. Saupoudrez de fromage râpé. Enfourez 30

minutes et veillez à ce que ce soit bien doré.

Ustensiles de cuisine

Four

