DENNER

Lasagnes à la courge



Voici un délice d'automne: ces lasagnes végétariennes à la sauce tomate et courge alliée à une sauce béchamel à la sauge feront le bonheur de toute la famille.

L'automne, c'est la saison des courges! Il existe plus de 800 espèces de ce fruit-légume de couleur orange dans le monde, qui permettent de cuisiner bien plus qu'un velouté à la courge classique.

Il est aussi excellent dans un risotto à la courge, une ratatouille à la courge ou des lasagnes à la courge.

Les lasagnes sont idéales comme plat précuisiné. Alors pourquoi ne pas doubler la quantité, en congeler la moitié et la glisser au four après une journée chargée?

Sauce tomate et courge

- 2 cs d'huile d'olive
- 2 petits oignons finement hachés
- 3 gousses d'ail, pressées
- 800 g de potimarron, égrainé et coupé en dés de 1 cm
- 700 g de sauce tomate
- 300 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre

Sauce béchamel

- 3½ cs de beurre
- 10 feuilles de sauge, grossièrement hachées
- 3½ cs de farine
- 500 ml de lait froid
- ¼ cc de noix de muscade
- Sel et poivre

De plus

- 1 plat à gratin d'environ 30 cm x 20 cm
- 9 feuilles de lasagne
- 150 g de parmesan, finement râpé

Sauce tomate et courge

1. Chauffez l'huile dans une grande casserole, puis blondissez les morceaux d'oignon. Ajoutez l'ail et continuez de cuire jusqu'à ce que les oignons brunissent.
2. Ajoutez les morceaux de courge, la sauce tomate et le bouillon de légumes, portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter à couvert jusqu'à ce que la courge soit molle (environ 20 minutes). Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Sauce béchamel

1. Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel. Chauffez le beurre dans une petite casserole et faites-y revenir la sauge pendant une demi-minute.
2. Ajoutez la farine et cuisez brièvement à feu doux en remuant constamment.
3. Ajoutez lentement le lait froid en remuant vigoureusement avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.
4. Assaisonnez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 8 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Finitions

1. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
2. Répartissez d'abord une fine couche de sauce tomate et courge au fond du plat à gratin. Ajoutez ensuite couche par couche tous les ingrédients dans l'ordre suivant, jusqu'à ce qu'ils soient épuisés: feuilles de lasagnes, sauce tomate et courge, sauce béchamel et parmesan râpé. Le parmesan forme la dernière couche.
3. Cuisez les lasagnes pendant 40 minutes dans la moitié inférieure du four. Si elles deviennent trop brunes, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium. Laissez-les refroidir pendant env. 10 minutes avant de les servir.

Temps de préparation: environ 1 heure et 55 minutes



Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Robe grenat intense. Nez de baies rouges et de réglisse. Bouche pleine et moelleuse, aux tanins soyeux. Finale persistante.

Voir dans le weinshop >