

# Lasagne au potimarron

POUR 4 PERSONNES – PRÉPARATION 40 MINUTES – CUISSON 1 HEURE 30

## INGRÉDIENTS

½ paquet de lasagne environ  
1 potimarron  
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
quelques brins de thym  
50 g de parmesan  
500 g de jeunes pousses variées : pissenlit, mizuna, épinards, pourpier...  
Beurre  
Sel et poivre

## SAUCE TOMATE

1 boîte de 400 ml de tomates pelées  
2 gousses d'ail  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

## BÉCHAMEL

1 cuillerée à soupe de beurre  
1 cuillerée à soupe de farine  
250 ml de lait

## LE POTIMARRON

Préchauffer le four à 200 °C. Couper le potimarron en morceaux, enlever les graines ; il n'est pas nécessaire d'éplucher. Enduire la chair d'huile d'olive, saler, poivrer et enfourner pour une trentaine de minutes, ou un peu plus, le temps que la chair soit tendre et un peu dorée. À la cuillère, détacher la chair de la peau.

## LA SAUCE TOMATE ET LES POUSES

Préparer une sauce tomate avec 2 cuillerées à soupe d'huile, l'ail tranché fin et les tomates puis laisser mijoter 20 minutes. Saler et poivrer. Laver les pousses et les faire « tomber » 10 minutes avec l'huile restante. Saler et poivrer.

## LA BÉCHAMEL

Faire fondre le beurre. Hors du feu, ajouter la farine, remuer. Remettre sur feu moyen et cuire 2-3 minutes puis ajouter le lait petit à petit. Sur feu moyen à doux, porter à ébullition en remuant puis poursuivre la cuisson encore 5 minutes, toujours en remuant, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Saler et poivrer.

## LE MONTAGE ET LA CUISSON

Beurrer un plat à gratin. Faire des couches de pousses, de lasagne, de sauce tomate, de chair de courge. Recommencer une ou deux fois. Couvrir avec la béchamel et le parmesan fraîchement râpé. Enfourner pour 30 minutes.