

LASAGNE · AUTOMNE · BUTTERNUT · PARMESAN

Lasagnes de butternut & béchamel au parmesan



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Une version automnale des lasagnes : une belle butternut, des allumettes fumées, une béchamel onctueuse et une montagne de parmesan !

PREP
40 min

COOK
45 min

SERVES
6

LEVEL
Easy

Notes

- Le nombre de plaque de lasagnes à utiliser, dépendra de la taille de votre moule. Pour cette recette, j'ai utilisé un moule de 32x20 cm. Les quantités sont données pour 6 à 8 personnes.

Ingredients

16 ITEMS

BUTTERNUT & ÉPICES

 Échalote bio	5	 Butternut bio	1 courge
 Allumettes fumées sans nitrites	225 g	 Zaatar	2 c. à café
 Thym frais	5 branches	 Clous de girofle	4
 Sel et poivre	-	 Huile d'olive bio	1 filet

LASAGNES ET BÉCHAMEL

 Pâtes à lasagnes sèches	-	 Beurre doux bio	90 g
 Farine de blé bio	90 g	 Lait entier bio	105 cl
 Parmesan	130 g	 Thym frais	3 branches
 Sel et poivre	-	 Huile d'olive bio	-

Method

3 STEPS

- 1** Ciselez les échalotes grossièrement, épluchez, évidez et coupez le butternut en cubes. Dans un filet d'huile d'olive, faites revenir les échalotes, avant d'y ajouter le butternut. Laissez cuire une dizaine de minutes avant d'ajouter le mélange : zaatar, thym, clous de girofles, sel et poivre (je les ai écrasés au mortier pour plus de saveur) et les allumettes fumées. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes et réservez.
- 2** Dans une casserole, faites fondre le beurre, avant d'y ajouter la farine pour former un roux. Sur feu fort, ajoutez les branches de thym, avant de verser le lait. Puis remuez sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Une fois épaissi, retirez le thym, salez, poivrez et hors du feu, ajoutez 100g de parmesan fraîchement râpé.
- 3** Dans un plat à gratin, légèrement huilé, versez une première couche de béchamel. Déposez-y les plaques de lasagnes pour couvrir toute la surface. Enchaînez avec le mélange butternut/allumettes fumées. Montez une couche supplémentaire (béchamel, lasagnes et butternut), en terminant par une couche de béchamel.

Serving

Répartissez les 30g de parmesan râpé restants sur le dessus, et enfournez 30-35 minutes à 180°C. Dégustez bien chaud !