LASAGNES · POULET · BUTTERNUT · GRATIN

Lasagnes au butternut



@blandinecook
INSTAGRAM

Des lasagnes crémeuses au butternut, poulet et ricotta, gratinées à la mozzarella.

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
20 min	30 min	4	Easy

Notes

Un plat d'automne gourmand et réconfortant

Ingredients

8 ITEMS

3 Feuilles de sauge	3 feuilles	1/2 Butternut	0.5
1 Verre d'eau	1 verre	Béchamel	500 ml
3 Escalopes de poulet cuites et coupées en morceaux	3 escalopes	Mozzarella	-
125 G de Ricotta	125 g	Feuille de lasagnes	-

Method

6 STEPS

1. Cuire le butternut avec l'eau et les feuilles de sauge jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Mixer le butternut cuit avec la ricotta pour obtenir une crème.
3. Mélanger le poulet cuit en morceaux avec la crème de butternut.
4. Préparer une béchamel.
5. Monter les lasagnes dans un plat en alternant béchamel, feuilles de lasagnes, crème de butternut et poulet.
6. Parsemer de mozzarella râpée puis cuire 30 minutes à 180 °C.