

# Lasagnes aux légumes



Pour 4 à 6 personnes :

500 g de champignons de Paris

1/2 courge butternut

1 branche de thym + 3 branches d'estragon

1/2 botte de persil plat + 1 gousse d'ail

1 œuf + 250 g de mozzarella

250 g (500 g) de ricotta + 100 g de parmesan râpé

9 feuilles de lasagnes prêtes à cuire

Huile d'olive, Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 180°C. Eplucher les champignons, après avoir ôté les pieds et émincer les chapeaux. Eplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail, ainsi que les herbes. Epluchez la butternut et la râper.
- Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive et y faire revenir les champignons à feu vif, jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Ajouter la courge râpée et continuer à cuire 4 à 5 min, en mélangeant. Ajouter l'ail haché et la moitié des herbes fraîches. Réserver.
- Mélanger ensemble la ricotta, le sel, le poivre, l'œuf, le reste des herbes fraîches et la moitié de la mozzarella, coupée en petits cubes.
- Disposer 3 CS de ricotta aux herbes, dans le fond d'un plat à gratin rectangulaire. Tremper 1 minute les feuilles de lasagne, une à une dans de l'eau bouillante, puis les égoutter et les disposer dans le plat. Couvrir la moitié de la ricotta aux herbes, puis de la moitié des champignons. Renouveler l'opération et terminer par une couche de lasagne.
- Disposer la mozzarella restante, coupée en tranches, sur le dessus du plat et parsemer de parmesan râpé. Enfourner pour 40 min et déguster bien chaud.

*Perso, la prochaine fois, je doublerai les doses de ricotta et éventuellement de mozza. J'ai été juste en fromage et je n'ai pas pu en mettre sur le dessus des lasagnes, qui, du coup, était un peu sèches dessus...*

*Pour les lasagnes, je les ai prises rayon frais et du coup, j'ai zappé l'étape cuisson à l'eau !*

BET  
sandra

Inspirée par : Petits plats en équilibre (TF1)