

## Lasagnes à la courges butternut

Pour un grand plat à four :

- 2 courges butternut de taille moyenne
- 1 gros oignon jaune
- 1 gros oignon rouge
- 1 càs de miel
- 4 branches de thym
- 2 càc de Tabasco
- 2 càs de coulis de tomate ou de concentré de tomate
- 1/4 càc de noix de muscade râpée
- 2 càs de ricotta
- 100 g de cheddar
- 125 g de mozzarella coupée en dés
- 2 càs de parmesan râpé
- 40 g de beurre ou margarine
- 50 g de farine
- 625 mL de lait
- 1 dizaine de feuille de lasagnes
- sel
- poivre

Pour la purée de courges butternut :

Couper les deux courges en deux dans la longueur. Enlever les graines et les filaments. Déposer dans les 4 moitiés une branche de thym et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, côté chair contre la plaque. Cuire 1h à 1h10 à 200°C. Laisser ensuite refroidir.



Pour la béchamel :

Pendant la cuisson des courges, préparer la béchamel en faisant un roux avec le beurre et la farine et en ajoutant le lait en trois fois en fouettant.

Saler, poivre, ajouter la noix de muscade et la mozzarella coupée en dés.

Pour les oignons caramélisés :

Egalement pendant la cuisson des courges, éplucher et émincer finement les deux oignons. Les faire cuire en ajoutant un feu d'eau dans une poêle chaude anti-adhésive pendant 15, 20 min. Réserver.

Récupérer ensuite la chair des courges (c'est assez facile, la peau s'enlève facilement). La mixer en ajoutant le miel, le tabasco, du sel et du poivre.

Dans le plat à four, déposer les oignons, puis une couche de pâte à lasagne, une couche de purée de courges, parsemer 1 càs de ricotta et terminer par une couche de béchamel. Répéter cette opération en terminant par la béchamel.

Recouvrir de cheddar et de parmesan et cuire 20 min à 200°C.

