

Lasagnes de butternut



4 PERS.



1h

Difficulté



Ingédients

15 plaques de lasagnes
1kg de courge butternut
30g de beurre
50cl de lait
30g de farine
Sel, poivre

1- Couper la courge en deux, enfourner les deux moitiés à 180°C pendant environ 20 min. Un couteau doit pouvoir se planter facilement dedans.

2? Les éplucher : cuite, la peau s'enlève facilement.

3- Préparer la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, le lait, le sel et le poivre). Fouetter le mélange jusqu'à obtenir une béchamel légèrement épaisse.

4- Ecraser la courge en purée et ajouter 3/4 de la béchamel.

5- Monter les lasagnes en commençant par une couche de lasagnes, puis une couche de mélange de butternut? Finir par une couche de lasagnes recouvertes par le reste de béchamel et saupoudrer de parmesan. Enfourner à 180°C pendant 30 min.

