

LASAGNES DE COURGE ET ABONBANCE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 + 15 minutes



Ingrédients

300 g de feuilles de lasagne fraîches
1 kg de courge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 g de pancetta
300 g de sauce tomate
350 g d'abondance râpée
10 feuilles de sauge fraîche
1 petite brique de crème liquide
4 pincées de noix de muscade râpée
1 noix de beurre pour le moule

Béchamel

50 g de beurre 1/2 sel
50 g de farine
50 cl de lait entier
1 pincée de muscade râpée
Sel - Poivre

Peler et tailler la courge en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Poser les tranches sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier cuisson. Badigeonner au pinceau avec l'huile d'olive, saler, poivrer, saupoudrer de noix de muscade et enfourner 30 mn à 180°C.

Béchamel : dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre, puis ajouter la farine et mélanger pour obtenir une préparation lisse. Verser le lait progressivement en tout en tournant. La préparation va épaissir progressivement, ne pas cesser de tourner pour qu'elle garde son homogénéité, au bout de 3 mn sortir du feu et ajouter le poivre, la noix de muscade.

Couper la pancetta en petits morceaux et faire revenir à la poêle 4 à 5 minutes.

Faire bouillir de l'eau salée et précuire 30 secondes les feuilles de lasagne fraîches. Dans un moule à gratin beurré, déposer une couche de crème liquide, puis une couche de feuilles de lasagne, une couche de béchamel ainsi que de la sauce tomate, 4 feuilles de sauge coupées en morceaux, de l'abondance râpée, de la Pancetta et des tranches de courge. Répéter l'opération dans le même ordre plusieurs fois. Terminer par de l'abondance râpée. Mettre au four 15 mn pour que les saveurs s'expriment et passer au grill 3 mn pour que cela gratine. Déguster avec une salade.

Astuce : vous pouvez remplacer l'abondance par une tome de Savoie