

Lasagnes au butternut, chèvre & champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

50 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 4 feuilles à lasagne
- 1/2 butternut
- 25g de fécule de maïs
- 25g de beurre salé
- 300ml de lait végétal ou animal
- une dizaine de champignons de Paris rose
- 150g de fromage de chèvre (type pyramide Chavroux)
- sel et poivre
- de la chapelure

Epluchez et coupez en cubes votre butternut.

Faites-le cuire pendant une quinzaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Une fois cuit, mixez-le pour obtenir une purée lisse. Salez et poivrez.

Pendant que le butternut cuit, préparez la béchamel.

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec la fécule de maïs. Lorsque vous obtenez un roux (une sorte de pâte), ajoutez le lait, du sel et du poivre et laissez cuire jusqu'à ce que la béchamel épaississe en mélangeant bien. Retirez du feu. Ajoutez les champignons coupés en fines lamelles.

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez une feuille à lasagne. Tartinez dessus du fromage de chèvre.

Ajoutez de la purée de butternut puis de la béchamel.

Déposez une nouvelle feuille à lasagne et réitérez jusqu'à remplir en épaisseur votre plat à gratin.

Terminer avec une feuille à lasagne et saupoudrez de la chapelure (et si vous voulez du parmesan râpé).

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.

