



## Lasagnes à la courge butternut, épinards et chèvre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1h30

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 boîte de feuilles de lasagnes prêtes à l'emploi (ou lasagnes fraîches)
- 1 courge butternut, pelée, épépinée et coupée en dés (env. 850 g)
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 80 g de beurre doux
- 2 gousses d'ail, émincées
- 8-10 feuilles de sauge fraîche + extra pour servir
- 1 brin de romarin frais + extra pour servir
- 30 g de farine
- 50 cl de bouillon, tiède
- 50 cl de lait entier, tiède
- 1 pincée de noix de muscade, fraîchement moulue
- 250 g de ricotta au lait entier, à température ambiante
- 500 g de chèvre frais, à température ambiante
- 130 g de fromage râpé
- 120-150 g de pousses d'épinards frais

1. Préchauffer le four à 190°C. Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un grand saladier, mélanger ensemble les dés de courge butternut avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Transférer sur la plaque de cuisson et enfourner pendant 25-30 minutes, ou jusqu'à ce que la courge soit bien tendre, en remuant de temps à autre pour s'assurer une cuisson homogène.
3. Transférer dans un plat creux et écraser la courge en purée avec une fourchette. Incorporer la ricotta, la moitié du chèvre frais, saler et poivrer.
4. Préparer la sauce béchamel : dans une large poêle ou fait-tout, faire fondre le beurre sur feu moyen. Ajouter l'ail émincé, la sauge, le brin de romarin et cuire jusqu'à ce que le beurre commence à brunir, environ 2-3 minutes. Retirer les feuilles de sauge et le brin de romarin. Ajouter la farine en pluie en fouettant vigoureusement et cuire pendant une minute. Verser le bouillon puis le lait petit à petit, sans cesser de fouetter. Ajouter la noix de muscade moulue, saler et poivrer. Goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin.
5. Porter la sauce béchamel à ébullition, baisser le feu et remuer pendant quelques minutes. Incorporer le reste de chèvre frais et remuer jusqu'à absorption totale du fromage par la sauce. Ajouter les pousses d'épinards et mélanger le temps qu'elles cuisent, soit 1 à 2 minutes. Retirer du feu et réserver.
6. Beurrer un plat à gratin. Répartir une couche de la sauce béchamel dans le fond du plat, couvrir avec les feuilles de lasagnes, puis étaler une couche de purée de courge. Parsemer d'un peu de fromage râpé et de chèvre frais, puis recouvrir de sauce béchamel.
7. Ajouter une autre couche de feuilles de lasagnes et répéter : étaler la purée de courge, parsemer de fromage et ajouter la béchamel. Répéter l'opération encore une fois si besoin et finir par une couche de béchamel. Parsemer de fromage râpé par-dessus et enfourner le tout pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les lasagnes soient légèrement dorées en surface. Laisser refroidir quelques minutes et déguster sans plus attendre !