

Lasagnes à la courge, sauge et ricotta



magazine Good Food octobre 08

Pour 4 à 6 personnes

Environ 1kg de courge

2 csoupe huile olive

200ml crème végétale de votre choix, ou crème de vache. Il m'en a fallu un peu plus, mieux vaut prévoir 250ml de crème ou ajouter un peu de lait.

50g parmesan râpé

250g ricotta

quelques branches de sauge, réserver 6 ou 8 feuilles pour la déco

12 feuilles de lasagne fraîches (je n'ai que des sèches qu'il n'est pas besoin de précuire, ça va très bien)(je n'en ai utilisé que 9)

QS sel, poivre

Préchauffer le four à 220°C/200°C chaleur tournante/gaz7

Peler la courge, ôter les pépins, et couper la chair en morceaux de la taille d'une bouchée.

Placer les morceaux de courge dans un saladier avec 1 csoupe d'huile et bien mélanger avec les mains. Mettre la 2eme csoupe d'huile dans une plaque de four, étaler pour graisser la plaque, y déposer les cubes de courge et enfourner 30 minutes, la courge doit ressortir tendre et dorée. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol la crème avec la moitié du parmesan, saler et poivrer très légèrement et réserver au frais. Hacher la sauge (sauf les feuilles réservées) et dans un autre bol, fouetter la ricotta avec cette sauge hachée. Ajouter le reste de parmesan râpé. On obtient une mixture granuleuse et graveleuse.

Une fois la courge légèrement refroidie, la verser dans un saladier et lui ajouter le contenu du bol ricotta/sauge/parmesan, mélanger délicatement, assaisonner, goûter, rectifier.

Dans un plat à gratin pour 6 personnes maxi, placer un peu du contenu du bol crème/parmesan en une fine couche sur le fond. Placer une 1ère couche de lasagnes dessus. Étaler ensuite une couche de courge. Remettre une couche de lasagne et alterner ainsi les couches. Il faut veiller à ce qu'il ait assez de crème au parmesan parce que c'est par une couche lasagne puis crème au parmesan qu'on terminera le plat.

Décorer avec les feuilles de sauge réservées.

Enfourner environ 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servir.