



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Lasagnes ricotta, potiron & champignons

 **Pour 4 personnes** |  **Très facile** **50 min** | **3.02€ La portion** (prix indicatif)

Suggestion pour pimper vos lasagnes :

Ajoutez de l'huile de truffe en fin de cuisson des champignons.

Pour une version sans gluten, remplacez les feuilles de lasagne par des lasagnes de maïs et riz.

Les ingrédients

- **340 g** de Champignon de Paris
- **1 pièce** de Echalote
- **2 gousse** de Ail
- **6 feuille** de Sauge fraîche
- **250 g** de Ricotta
- **1 unité** de Oeuf
- **0.25 c à c** de Noix de muscade moulue
- **425 g** de Purée de potiron à cuisiner
- **150 g** de Mozzarella râpée à cuire
- **30 g** de Parmesan rapé
- **25 ml** de Huile d'olive
- **6 feuille** de Pâte fraîche à lasagne

Étapes de préparation

**Préparation : 20 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

La farce de champignons

- 1 Équeutez 340 g de champignons. Rincez-les dans un bain d'eau froide en les frottant entre vos paumes. Coupez des lamelles fines.
Astuce : égouttez et essorez-les avec une essoreuse à salade.
- 2 Émincez une échalote.

- 3 Chauffez une càs d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites revenir l'échalote, les champignons et ½ càc de sel à couvert pendant 5 minutes. Si les échalotes dorent trop vite, baissez le feu.
- 4 Hachez 2 gousses d'ail. Ciselez 6 feuilles de sauge (avec des ciseaux, c'est ultra facile).
- 5 Une fois les champignons cuits et les échalotes suées, ajoutez l'ail et la sauge. Remuez 2 minutes. Poivrez et réservez.

La ricotta

- 6 Battez un œuf en omelette. Il faudra en utiliser la moitié (environ 25 g).
- 7 Mélangez tous les ingrédients. Réservez.

La purée de potiron

- 8 Mélangez tous les ingrédients. Soit :
1 conserve de 425 g de purée de "pumpkin" potiron, 25 ml d'huile d'olive, 1 càs d'eau, ½ càc de sel, ¼ càc de poivre noir (facultatif : ¼ càc d'ail en poudre). Réservez.

Le montage

- 9 Préchauffez le four à 190°C en chaleur traditionnelle ou à 170°C en chaleur tournante.
- 10 Avant de vous lancer, ayez en tête ceci : 3 couches de potiron, 2 couches de ricotta, 2 couches de champignons, 3 fois de la mozzarella, et 2 fois du parmesan.
⅓ de purée de potiron
Feuilles de lasagne (1 entière + 1 moitié)
½ de ricotta
½ de champignons
50 g de mozzarella
15 g de parmesan
Feuilles de lasagne (1 entière + 1 moitié)
le reste de ricotta
⅓ de purée de potiron
le reste de champignons
50 g de mozzarella
15 g de parmesan
Feuilles de lasagne (1 entière + 1 moitié)
le reste de purée de potiron
50 g de mozzarella
- 11 Enfournez pendant 30 minutes.
Au bout de 15 minutes, vérifiez la cuisson : si le fromage colore vite, couvrez avec du papier aluminium et poursuivez la cuisson.
Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de déguster.

- 12 Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.