LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Lasagnes ricotta, potiron & champignons

Pour 4 personnes | Très facile

50 min | 5.27€ 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 fraiche 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.