



LASAGNES AUX POIREAUX ET AU POTIRON

INGRÉDIENTS

- 800 g de potiron
- 2 poireaux
- 70 g de farine
- 70 g de beurre
- 80 cl lait
- 250 g de lasagnes fraîches
- 80 g de parmesan râpé
- Muscade

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Prendre 2 gros poireaux et 800 g de potiron.

Émincer les blancs de poireaux et couper le potiron en petits cubes de 3 cm.

Faire revenir les poireaux à la poêle dans l'huile d'olive, ajouter le potiron, saler et faire cuire 15 mn, puis réserver.

Faire une béchamel.

Dans un plat à gratin, alterner une couche de sauce béchamel, une couche de lasagnes, une couche de poireaux et potiron mélangés avec la béchamel, une couche de fromage parmesan.

Terminer par une couche de légumes et béchamel et du fromage râpé.

Faire cuire dans le four à 180°C pour 40 mn.