

# Mes Recettes

N°5

## LASAGNES À LA COURGE BUTTERNUT AU CHÈVRE, NOISETTES ET COMTÉ

**INGRÉDIENTS** : Pour 4 personnes : Une courge butternut, 150g de chèvre frais (type Chavroux). pâtes à lasagne, 130g de noisettes, 100g de comté, épices 5 parfums et poivre noir. Pour la Béchamel : 50cl de lait, 2 CS de maïzena, sel.

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez et coupez la courge en dés, faites la cuire à la vapeur durant 8 minutes. Versez les dés dans le blender avec le chèvre frais, ajoutez un petit peu d'eau & mixez jusqu'à obtenir une purée crémeuse. Ajoutez les épices 5 parfums. Réservez. Sur une plaque allant au four, déposez les noisettes et enfournez une dizaine de minutes pour les faire torréfier. Une fois grillées (piquez-en au passage), mixez ou concassez les noisettes afin d'obtenir des éclats. Réalisez la béchamel maison : faites bouillir 25cl de lait, ajoutez les 2CS de maïzena et mélangez sans vous arrêter pour ne pas qu'il y ait de grumeaux. Lorsque le mélange commence à épaissir, versez doucement les 25cl restant de lait froid, ajoutez du poivre et du sel, et continuez à mélanger jusqu'à obtenir une béchamel plus ou moins épaisse. Dans un plat à lasagnes, versez dans le fond une première couche de béchamel, déposez les pâtes à lasagnes, déposez une nouvelle couche de béchamel, étalez de la purée afin de recouvrir les pâtes, parsemez de noisettes. Ajoutez un nouvel étage en déposant les pâtes à lasagnes, ensuite la béchamel, puis la purée & les noisettes... Réalisez cette étape autant de fois désirée (oui, vous pouvez faire des lasagnes à 7 étages si vous avez envie mais je ne suis plus sûre que vous puissiez monter les escaliers en fin de repas...). Terminez par une couche de comté (soyez généreux) et quelques éclats de noisettes. Enfouez & laissez cuire 40 minutes.

**45 minutes • 4 personnes**

