

LASAGNES AUTOMNALES

Peler le potiron

Le couper en petits morceaux

Mettre les morceaux dans une cocotte ,sans eau,à petit feu.

Quand ils sont moelleux,les écraser à la fourchette

Ajouter un peu de gruyère râpé,un peu de sel et muscade et poivre

Faire revenir la viande en sauteuse, légèrement assaisonnée

La viande doit rester rosée

Pré cuire les feuilles de pâte dans de l'eau salée ,1 à 2 mn après ébullition

Garnir le fond du plat huilé avec les feuilles de pâte en les croisant

Etaler une couche de potiron (2 cm) sur les feuilles de pâte

Recouvrir avec une autre couche de feuilles de pâte

Napper de sauce tomate

Etaler la viande préalablement émietée

Rajouter dessus ricotta ou mozzarella

Dessus rajouter les champignons émincés préalablement sautés légèrement

Remettre un peu de tomate et de fromage râpé

Recouvrir de feuilles de pâte et les badigeonner avec un peu d'huile d'olive

Préparer une Béchamel (généreuse) et l'étaler en couche sur la préparation

Répartir le reste de râpé sur la Béchamel

Enfourner pendant environ 1/2 h à 120 ° puis 1/4 h à 140 °,150 °

PENSER A ASSAISONNER – sel poivre muscade ... A CHAQUE COUCHE