

Lasagnes au potimarron et romanesco

Bonjour à toutes et tous

Autant les gratins sont assez incontournables sur notre table, autant les lasagnes ne sont pas monnaie courante. Je trouve que c'est assez long à préparer, alors hors grande motivation, cela n'entre que rarement dans on planning. Mais c'est sans compter sans mes gourmands qui m'ont récemment fait *leurs lobbyistes* pour en avoir. La seule marge de négociation était de forcer l'usage de légumes d'automne.

C'est l'étal du marché qui m'a donné l'idée de jolis [potimarrons](#) pour la douceur, du chou romanesco (alors placé côte côte sur l'étal) pour le pep's, de l'emmenthal pour le fondant. Les lasagnes sont entrées au chausse pied dans le planning de batch-cook du week-end. A la dégustation, bien que surpris du contenu, mes gourmands ont fait honneur au plat. L'association potimarron-romanesco fonctionne bien, le tout est gourmand et généreux.

Je me suis dit alors que vous seriez peut être preneurs de la recette ces lasagnes potimarron romanesco avec vous. Peut-être peuvent-elles vous donner des idées pour un plat de saison... et original ! Bonne journée

- LASAGNES D'AUTOMNE -
POTIMARRON CHOU ROMANESCO, EMMENTAL



Recette : Lasagnes au potimarron et romanesco

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 12 à 15 feuilles de lasagnes (environ)
- 1 petit potimarron
- 1 petit chou romanesco
- 1 oignon
- 800 ml de lait
- 40 g de maïzena
- 150 g d'emmenthal
- 40 à 50 g de noisettes
- sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

- Détachez les fleurettes de romanesco puis lavez les soigneusement. Lavez le potimarron, coupez-le en deux et

- retirez les graines. Détaillez la chair en dés.
- Faites cuire le chou romanesco et le potimarron à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Salez-les à l'issue de la cuisson puis réservez-les.
 - Épluchez et hachez finement l'oignon. Faites les revenir quelques minutes dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit doré. Réservez.
 - Râpez l'emmenthal. concassez les noisettes
 - Dans une grande casserole, mélangez lait, maïzena, sel, poivre, noix de muscade. Faites chauffer en remuant régulièrement jusqu'à ce que la « sauce blanche » prenne légèrement.
 - Faites chauffer un peu d'eau, placez dans un plat creux puis faites tremper vos feuilles de lasagne.
 - Une fois tous les éléments prêts, dressez les lasagnes
 - Étalez une première couche de feuille de lasagnes au fond.
 - Placez la moitié des légumes (y compris oignon) et parsemez de la moitié d'emmenthal râpé.
 - Versez un 1/2 environ de la « sauce blanche ».
 - Remettez une couche de lasagne, puis le restant de légume, d'emmenthal, et un autre 1/3 de « sauce blanche ».
 - Ajoutez un dernière couche de feuilles de lasagne, puis versez le restant de la « sauce blanche ». Parsemez de noisettes.
 - Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C

Dégustez ces lasagnes potimarron romanesco bien chaudes.

Astuces :

- *Pour les « carnivores » accompagnez de quelques tranches de jambon cru.
- *Variante* : Remplacez l'emmenthal par un fromage de

chèvre pour apporter du piquant

- *Variante 2*: La recette marche aussi avec d'autres courges fermes (butternut, giraumon..). Si vous souhaitez remplacer le romanesco, optez pour le brocolis.
 - Dans plusieurs recettes de lasagnes, on trouve plutôt une crème de courge et non des morceaux. Je préfère cette deuxième alternative car cela donne plus de mâche au plat.
 - La « sauce blanche légère » est un mélange lait / maïzena, qui est significativement moins bourrative que la classique béchamel lait/beurre/farine tout en restant bien liée. Je préfère utiliser cette alternative quand possible, y compris dans les gratins de chou fleur.
-