



LA RECETTE *du* LUNDI

lasagnes de légumes d'hiver & herbes de provence

plat



INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 2 poireaux
- 300 g de courge (butternut ou potimarron)
- 1 oignon
- Feuilles de lasagnes
- 40 cl de béchamel maison ou prête à l'emploi
- 80 à 100 g de fromage râpé (emmental ou comté)

Assaisonnement du Comptoir des Arômes

- Herbes de Provence
- Sel à l'ail des ours
- Poivre du monde
- Huile d'olive Papillon Bio



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



- Épluche les carottes et la courge.
- Coupe les carottes en fines rondelles.
- Détaille la courge en petits dés.
- Émince l'oignon et les poireaux.
- Fais revenir l'oignon dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Ajoute les carottes, les poireaux et la courge.
- Sale légèrement avec le sel à l'ail des ours.
- Poivre avec le poivre du Monde.
- Laisse cuire à feu doux 15 à 20 minutes.
- Les légumes doivent être fondants mais pas en purée.
- Ajoute une belle pincée d'herbes de Provence. Mélange.
- Préchauffe le four à 180 °C.
- Dans un plat à gratin, étale une fine couche de béchamel.
- Dispose une couche de feuilles de lasagnes.
- Ajoute une couche de légumes puis un peu de béchamel.
- Répète jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Termine par une couche de béchamel.
- Parseme de fromage râpé.
- Enfourne pour 35 à 40 minutes.
- Le dessus doit être bien doré.

Astuce Au Comptoir

Laisse reposer 10 minutes avant de servir.

Les lasagnes se tiennent mieux et les saveurs ressortent davantage.

Un dernier tour de poivre au moment du service sublime le plat.

