

GRATINS, TARTES, LASAGNES...

*Les
petits
plats
d'automne*

QUEL RÉCONFORT!



Lasagnes de courge au thym

20 MIN | **1H05**
Préparation | Cuisson

POUR 6 personnes

1 courge butternut ou 1 gros potimarron
1 petit bouquet de thym frais
3 œufs / 500 g de crème épaisse
100 g de parmesan râpé
9 feuilles de lasagnes précuites
1 c. à café de graines de courge
Huile d'olive / Sel et poivre du moulin

- 1 Préchauffez le four à 200 °C.** Coupez la courge en deux, retirez les graines puis taillez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson et badigeonnez-les d'huile d'olive avec un pinceau. Salez et poivrez. Enfourez pour 20 minutes, en retournant les tranches de courge à mi-cuisson.
- 2 Préparez l'appareil.** Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les œufs, la crème, le parmesan, du thym effeuillé, du sel et du poivre.
- 3 Montez les lasagnes.** Graissez l'intérieur d'un plat à gratin avec de l'huile d'olive. Montez les lasagnes en alternant les couches de pâtes à lasagnes, de crème aux œufs, de tranches de courge, en terminant par de la crème et de la courge. Donnez 1 tour de moulin à poivre, disposez quelques branches de thym, parsemez de graines de courge et arrosez d'1 filet d'huile d'olive.
- 4 Mettez à cuire.** Enfourez pour 45 minutes.

La
recette
de
cours