

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE LASAGNES AU POTIRON, À LA RICOTTA, AUX PIGNONS

Pour un plat à gratin de 30 X 40 cm, 8-10 personnes :

850g pulpe de potiron (potiron muscade épluché, coupé en cubes et cuit dans un peu d'eau, égoutté, pressé à l'aide d'une fourchette) - 500g lasagnes fraîches - 1kg ricotta de brebis (ou de vache si vous n'en trouvez pas) - 50cl crème fraîche liquide entière - 6 tranches mortadelle - 60g pignons (torréfiés dans une poêle à sec puis concassés grossièrement) - 15 feuilles de sauge - 1 oeuf - 150g grana padano écrouté et râpé - sel - poivre - noix de muscade moulue -

Dans une jatte ou un saladier battre à la fourchette la pulpe de potiron avec l'oeuf et 10 cl de crème liquide, assaisonner en sel, poivre et noix de muscade moulue.

Beurrer le plat à gratin sur tous les côtés. Placer 3 feuilles de lasagnes et un morceau (d'une feuille) pour bien tapisser. Etaler le potiron sur toute la surface. Placer à nouveau 3 feuilles de lasagnes + un morceau. Placer dessus les 6 tranches de mortadelle. Dans une jatte mélanger à la fourchette la ricotta avec 2 càs de crème liquide, assaisonner d'1 càc de sel, du poivre et de la noix de muscade moulue. L'étaler sur toute la surface. Parsemer les pignons concassés et les feuilles de sauge ciselées. Placer le reste des feuilles de lasagne. Verser le reste de crème liquide puis recouvrir du grana râpé.

Si vous ne le cuisez pas tout de suite, recouvrir le plat de film alimentaire puis entreposer au réfrigérateur.

Sortir le plat du réfrigérateur, préchauffer le four à 170° (th.5-6). Enfourner et cuire 45 minutes.