

## Recette de la semaine : Lasagne au potiron

### **Ingrédients :**

- 1/2 potiron (Hokkaido)
- 1 courgette
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Mozzarella ou Parmesan
- Lard en dés
- Feuilles de lasagnes
- 500ml de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- Sauce tomate
- Les épices : Poivre, sel, noix de muscade

### **Matériel :**

- Plat de cuisson
- petit pot
- grande marmite
- Couteaux
- Planche à découper
- Fouetter

1



Coupez le potiron en petits cubes

2



Coupez les courgettes en petits cubes

3



Coupez les tomates en petits morceaux

4



Coupez l'oignon en petits morceaux

5



Hachez finement l'ail

6



Faites revenir les oignons et l'ail dans une marmite. Ajoutez les légumes et le lard



7

Ajoutez la sauce tomate et épicez avec du sel et du poivre



8

Faire fondre le beurre dans une petite casserole



9

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine en remuant



10

Versez 500 ml de lait tout en remuant



11

Assaisonnez la sauce avec de la noix de muscade, du poivre et



12

Vous pouvez maintenant disposer les différents ingrédients en couches dans la cocotte. D'abord une couche de légumes, puis une couche de nouilles



13

Et puis une couche de sauce. Et vous continuez à le faire jusqu'à ce que vous ayez épuisé tous les ingrédients



14

Enfin, vous pouvez ajouter la mozzarella ou du parmesan sur la lasagne



15

Mettez la lasagne au four pendant 30-40 minutes.