# GRATIN DE LASAGNE AU POTIRON ET A LA RICOTTA

**Pour 4 - 6 personnes : 1 plat à gratin de 32 X 22 X 5,5 cms**

**2 paquets de lasagne fraîches soit 9 plaques (pour moi, il m'en ait resté 3 que j'ai tranformées plus tard) - 500g ricotta - 1 butternut (pas trop grosse) - 1 poignée de persil plat frais - Sauce béchamel : 20g beurre doux - 30g farine T.55 - 1/4 litre de lait - sel - poivre - noix de muscade moulue - 50g parmesan râpé -**

**Peler, couper en deux la butternut, ôter les graines. La couper en cubes. Dans une poêle verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faire revenir les cubes de butternut, saler, poivrer, remuer. Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Eteindre le feu. Ajouter la ricotta émiettée et le persil ciselé. Remuer. Réserver.**

**Préchauffer le four à 180°C (th.6).**

**Beurrer le plat à gratin légèrement sur tous les côtés. Ranger 3 feuilles de lasagnes.**

**Etaler dessus la moitié de la farce. Recouvrir avec 3 plaques de lasagne. Etaler le reste de la farce. Recouvrir des 3 plaques restantes. Verser la béchamel en une seule couche. Recouvrir du parmesan râpé. Enfourner et cuire 45 minutes. Servir aussitôt!**

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr