

Lasagne de potiron, épinard, ricotta, noix

INSTRUCTIONS : cette recette est pour 3 personnes et le temps de préparation est de 25 minutes.

Elle est végétarienne et très savoureuse. Parfaite pour l'automne.

Vous pouvez remplacer les épinards par de la courgette ou encore des champignons.



Instructions

1. Lavez les épinards et faites-les revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'ail et l'oignon coupés en petits morceaux.
2. Concassez les noix en petits morceaux.
3. Ajoutez le chèvre et la ricotta dans les épinards et mélangez bien. Salez et poivrez.
4. Vous pouvez déjà commencer votre dressage : sauce tomate, feuille de courge, feuille de lasagne, épinards, noix, sauce tomate, sel poivre et origan.
5. Faites des couches jusqu'à remplir votre plat et terminez par une couche de mozzarella râpée.
6. Il n'y a plus qu'à cuire votre lasagne pendant 30 minutes à 180° sur chaleur tournante.

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Feuille de lasagne au potiron	350g
Epinards frais	400g
Ricotta	200g
Chèvre	100g
Passata de tomate	500ml
Huile d'olive	1 càs
Gousses d'ail	2
Oignon	1
Mozzarella râpée	70g
Feuilles de lasagne fraîches	5
Noix	15 pièces
Epices : sel, poivre, origan	