

Lasagnes végétariennes à la ricotta, à la courge et aux champignons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

9 feuilles de lasagne (sèches)
1 oignon
2 gousses d'ail
huile d'olive
250 grammes champignons des bois
450 grammes de cubes de potiron
1 cuillerée à thé de basilic séché
1 cuillerée à thé d'origan séché
250 grammes de ricotta
220 grammes mozzarella (râpée)
50 grammes de parmesan (râpé)
500 grammes passata
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
3 feuilles de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 190 °C. Faites cuire les feuilles de lasagne dans de l’eau salée selon les instructions indiquées sur l’emballage. Égouttez-les et réservez.**

2. **Épluchez et émincez finement l’oignon. Faites revenir l’oignon et l’ail pressé dans l’huile d’olive jusqu’à ce qu’ils soient translucides. Coupez les champignons en morceaux et ajoutez-les avec les dés de courge. Assaisonnez de basilic, d’origan, de poivre et de sel. Faites sauter pendant environ 8 minutes, jusqu’à ce que la courge soit tendre mais encore légèrement ferme.**

3. **Dans un saladier, mélangez la ricotta avec la moitié de la mozzarella et la moitié du parmesan.**

4. **Répartissez une couche de passata dans le fond d’un plat à four rectangulaire. Disposez trois feuilles de lasagne par-dessus, puis la moitié du mélange à la ricotta et la moitié des légumes. Répétez les couches. Terminez par une dernière couche de lasagne, de passata, puis du reste de mozzarella et de parmesan.**

5. **Couvrez de papier aluminium et enfournez pendant 30 minutes. Retirez le papier aluminium et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes, jusqu’à ce que la lasagne soit bien dorée et bouillonnante.**

6. **Laissez reposer la lasagne pendant environ 10 minutes avant de la découper. Garnissez de thym et de basilic.**