



Lasagne arc-en-ciel



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

4 betteraves (précuites, emballées sous vide)
huile d'olive
3 gousses d'ail
3 brins de thym
sel et poivre
150 grammes de feta (émiettée)
1/2 butternut (en dés)
noix de muscade
1/2 cuillerée à thé piment de Cayenne
1 cuillerée à thé de beurre de cacahuètes
250 grammes de feuilles d'épinards fraîches
250 grammes de ricotta
1 poignée de parmesan (râpé)
1 oignon (émincé)
1 feuille de laurier
1 bouteille passata
12 feuilles de lasagne (précuites 5 minutes dans de l'eau légèrement salée et égouttées sur un torchon propre)
1 boule mozzarella

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la couche de betteraves rouges: Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Coupez les betteraves en dés et égouttez-les. Faites revenir une gousse d'ail finement hachée dans l'huile d'olive avec un peu de thym. Ajoutez les betteraves rouges et laissez cuire un moment. Salez et poivrez à votre goût. Retirez le thym et mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse. Laissez refroidir et mélangez avec la feta émiettée. Réservez.



- 2.** Préparez la couche de potiron: Déposez les cubes de potiron pelés sur une plaque de cuisson et arrosez-les d'huile d'olive. Assaisonnez à votre goût avec une gousse d'ail finement hachée, du poivre, du sel, de la noix de muscade et du poivre de Cayenne. Cuisez au four 35 minutes à 200 °C. Laissez refroidir un peu. Mixez finement avec le beurre de cacahuète. Réservez.
- 3.** Préparez la couche d'épinards: Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle profonde. Ajoutez les épinards lavés avec le poivre de Cayenne, le poivre et le sel. Faites revenir les épinards jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Égouttez-les dans une passoire et hachez-les finement. Mélangez avec la ricotta et une poignée de parmesan râpé. Réservez.
- 4.** Préparez la sauce tomate: Versez l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon finement haché, une gousse d'ail finement hachée, du thym et du laurier. Ajoutez la passata et assaisonnez de sel et de poivre. Laissez cuire 20 minutes. Retirez ensuite le thym et le laurier. Réservez.
- 5.** Préparez la lasagne: Nappez un plat allant au four d'huile d'olive et de quelques cuillerées de sauce tomate. Recouvrez d'une couche de feuilles de lasagnes. Faites quatre couches avec la sauce tomate, les épinards, le potiron et la betterave rouge.
- 6.** Terminez avec la mozzarella et le parmesan râpé.
- 7.** Faites cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 8.** Si nécessaire, couvrez la première demi-heure avec une feuille d'aluminium, puis laissez gratiner.