

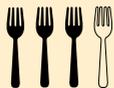
LASAGNES DE

Butternut chèvre et noix



40 min.

Difficulté



Prix conseillé €€€€

Saison idéale : **toutes car la courge butternut peut se conserver 6 à 10 mois dans un endroit frais !**



Ingrédients x10

- 25 **FEUILLES DE LASAGNE PANZANI**
- 3 courges butternut
- 8 gousses d'ail
- 5 oignons
- 25 pièces de tomates en dés
- 8 bâchettes de chèvre
- 150 g de fromage râpé
- 50 g de beurre
- 10 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 10 cuillères à café de sucre
- 100 g de noix
- romarin

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

- **La butternut** : éplucher et tailler les courges en tranches d'1 cm d'épaisseur puis les plonger pendant 8 minutes dans 1,5 L d'eau bouillante. Égoutter et conserver 200 ml d'eau de cuisson pour la sauce.
- **La sauce** : faire revenir l'oignon, l'ail et le romarin à feu doux dans une sauteuse préalablement chauffée avec du beurre. Ajouter le vinaigre balsamique et remuer. Ajouter les tomates en dés, le sucre et l'eau de cuisson des courges. Saler, poivrer et laisser cuire 2 min.

- **Le dressage** : commencer par disposer une fine couche de sauce dans le plat beurré. Recouvrir des feuilles de lasagne et appuyer fermement. Disposer de la courge sur les **feuilles de lasagne Panzani** puis ajouter par-dessus les rondelles de chèvre d'environ 1 cm d'épaisseur. Répéter cette opération jusqu'à épuisement de la sauce et la courge. Terminer par une couche de sauce et parsemer de noix et de fromage râpé. Enfournier 20 minutes.



Astuces du Chef
Stéphane Byczko

Les **lasagnes Panzani PLUS** ont une très bonne tenue en cuisson et une texture impeccable sans précuisson. Pour un meilleur rendu, choisissez des courges bien mûres.