

Lasagne aux bolets et à la courge

Pour 4 personnes



Mélange de courge

2 cs d'huile de colza Holl
1 oignon, haché
1 gousse d'ail, hachée

Faire revenir dans une casserole.

600 g de chair de courge, en dés

Ajouter, faire revenir.

2 dl de crème
Sel, poivre
1 cc de bouillon de légumes en poudre

Mouiller, assaisonner. Cuire à feu doux, réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeur. Rectifier l'assaisonnement.

Mélange de champignons

1 oignon, haché

Faire revenir dans une poêle à frire.

500 g de bolets frais ou congelés, ou d'autres champignons, nettoyés en fines lamelles
Sel, poivre, thym, marjolaine

Ajouter les champignons. Faire revenir jusqu'à évaporation complète du jus. Assaisonner.

1 paquet de pâte à nouilles abaissée
(p. ex. de Betty Bossi)

Graisser un plat à gratin. Mettre une couche de purée de courge au fond du plat puis couvrir de pâte à nouilles. Ensuite une couche de mélange de champignons, de pâte à nouilles etc. Finir avec une couche de purée de courge.

100 g de Gruyère AOP râpé

Parsemer. Cuire au milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.



Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/
Recette "GrangeNews" – Edition n° 101 – Novembre 2021 et "Remue-méninges" – Edition n° 57 – Octobre 2021