



Lasagne cèpes, citrouille, gorgonzola

Ingredients

- 250 g de lasagnes aux œufs
- 900 g de cèpes déshydratés
- 1 kg de citrouille coupée en cubes
- 200 g de gorgonzola coupé en cubes
- 10 g de persil haché
- 4 cl de vin blanc
- 30 g de parmesan Reggiano râpé
- 65 cl de lait
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 4 branches de romarin
- Noix de muscade
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel, poivre

Préparation

- Rincer les cèpes et les réhydrater dans l'eau tiède 20 minutes.
- Disposer les cubes de citrouille sur du papier cuisson avec un filet d'huile d'olive, le romarin, du sel et du poivre.
- Enfourner pendant 25 minutes à 220°C, puis passer au grill pendant 5 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.
- Égoutter les cèpes, les couper en tranches de 2-3 mm et les faire rissoler à la poêle avec la gousse d'ail. Puis retirer l'ail.
- Ajouter le vin blanc, le faire évaporer, saler, poivrer et faire cuire à feu vif pendant 6 minutes.
- Ajouter le persil haché et le thym. Retirer du feu.
- Préparer la béchamel en faisant chauffer le lait dans une casserole avec la noix de muscade.
- Dans une autre casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine.
- Ajouter ensuite le lait avec la noix de muscade. Mélanger.
- Lorsque le mélange est homogène, ajouter le gorgonzola (En réserver 50 g pour la dernière couche de lasagne).
- Enfin, monter les lasagne en commençant par une couche de béchamel au fond du plat, puis les feuilles de lasagnes, puis une couche de béchamel, puis des cèpes et de la citrouille.
- Recommencer puis saupoudrer la dernière couche de parmesan et ajouter les cubes de gorgonzola mis de côté.
- Enfourner à 220 °C pendant 20 minutes.