



Lasagnes crémeuses à la courge et au porc rôti.

Pour 6 personnes :

- 12 pâtes à lasagnes ;
- 250 ml (1 tasse, environ 100 g) + un peu pour le dessus de fromage râpé.



Pour la garniture :

- 675 g de porc haché maigre ;
- 2 + 1 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1,25 litre (5 tasses, environ 1 kg) de courge Butternut, pelée et coupée en cubes (1 courge moyenne) ;
- 2 oignons, émincés ;
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet ;
- Sel et poivre.

Pour la béchamel :

- 75 ml (1/3 tasse, environ 75 g) de beurre ;
- 125 ml (1/2 tasse, environ 70 g) de farine ;
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ;
- 500 ml (2 tasses) de lait ;
- 250 ml (1 tasse) de parmesan râpé.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Si vous utilisez des pâtes dont le paquet indique qu'elles sont "sans pré-cuisson", je vous conseille de les faire cuire quand même 5 minutes pour éviter les mauvaises surprises ; c'est ce que j'ai fait et c'était parfait. Rincez-les sous l'eau froide, égouttez-les et huilez-les légèrement pour éviter qu'elles ne collent et que vous vous retrouviez avec des lambeaux de pâtes, c'est moins pratique. Réservez.

Préparez la garniture. Dans une grande poêle, faites dorer la viande dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réservez dans un bol. Dans la même poêle, faites dorer la courge et les oignons à feu moyen et à couvert dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Salez et poivrez. Déglacez avec le bouillon et réservez au chaud.

Préparez la béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu moyen. Ajoutez la farine d'un coup et faites cuire 1 minute en remuant à l'aide d'un fouet. Ajoutez graduellement le bouillon et le lait et portez à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Laissez mijoter doucement environ 5 minutes. À ce stade il est normal que la béchamel ne soit pas aussi épaisse qu'une béchamel traditionnelle (l'ajout de parmesan va contribuer à son épaissement). Hors du feu, incorporez le parmesan. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez 500 ml (2 tasses) de sauce béchamel à part et ajouter le reste de béchamel au porc haché. Bien mélangez.

Réalisez le montage des lasagnes. Placez la grille au centre du four et préchauffez-le à 180°C. Dans un plat à gratin de 33 x 23 cm (à peu près hein, si c'est 30 x 20 ce n'est pas bien grave), répartissez la moitié du mélange de viande. Couvrez d'un rang de pâtes (soit 3 feuilles). Répartissez-y la moitié du mélange de courge. Parsemez d'environ 125 ml (50 g) de fromage râpé. Nappez de 125 ml de sauce béchamel. Couvrez d'un rang de pâtes (3 feuilles) et ajoutez le reste du mélange de viande. Couvrez d'un rang de pâtes (3 feuilles) et ajoutez le reste du mélange de courge, 125 ml (50 g) de fromage râpé et 125 ml de béchamel. Couvrez des 3 dernières feuilles de pâtes. Répartissez-y le reste de la béchamel et couvrez de fromage râpé (personnellement j'ai fait à l'oeil, je vous conseille de faire au goût mais ces lasagnes sont déjà assez riches pour ne pas en

mettre une tonne). Faites cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Laissez reposer 15 minutes avant de servir.

