

## Lasagne à la Citrouille avec Ricotta et Sauge



**Ingrédients Principaux :** Légumes

**Niveau De Difficulté :** Facile

**Temps De Préparation :** Moins d'une heure

**Portions :** 6 à 8 personnes en plat principal ou 10 à 12 en accompagnement

**Pour cette recette, nous aimons utiliser :** Plat Rectangulaire de 26cm

**Ingrédients :**

1 citrouille, environ 1,2 à 1,4 kilos, par ex. Hokkaido

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

750g de ricotta

3 œufs (taille moyenne)

100g de parmesan, râpé

Jus et zeste de 2 citrons

2 cuillères à soupe de sauge, hachée

Vin blanc, en option

Sel et poivre noir moulu

Noix de muscade

200g de mozzarella râpée

250 à 300g de feuilles de lasagne précuites

100g de graines de citrouille

**Garniture :**

Sauge frite

Un peu de papier aluminium ou de papier sulfurisé

**Préparation :**

Lavez, coupez-en deux et épépinez la citrouille Hokkaido. Coupez la citrouille en quartiers, puis coupez la chair en morceaux plus fins sur une planche à découper. Mettez quelques quartiers de côté pour la décoration

Mettez la ricotta dans un bol avec les œufs, la moitié du parmesan râpé, le jus et le zeste de citron, la sauge, de l'huile d'olive et du vin blanc, puis remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une consistance lisse

Préchauffez le four à 200°C (180°C à chaleur tournante). Étalez une partie du mélange de ricotta au fond du Plat Rectangulaire Le Creuset et recouvrez de lasagnes. Étalez une partie du mélange de ricotta sur les lasagnes et recouvrez d'une couche de quartiers de citrouille, puis saupoudrez de mozzarella. Ajoutez une autre couche de lasagnes et garnissez à nouveau avec le mélange de ricotta, la citrouille et le fromage. Continuez à superposer jusqu'à la fin

Recouvrez les lasagnes superposées avec du papier aluminium et faites cuire sur la grille du milieu pendant environ 30 minutes. En attendant, hachez grossièrement les graines de citrouille. Au bout de 30 minutes, retirez la feuille d'aluminium, ajoutez les morceaux de citrouille restants, les graines de citrouille et le parmesan et la mozzarella restants sur les lasagnes et versez un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce que ce soit cuit. Avant de servir, vous pouvez saupoudrer de sauge frite sur les lasagnes en garniture, selon votre goût

**Conseil :**

Les lasagnes sont également un merveilleux accompagnement à l'agneau. La citrouille Hokkaido n'a pas besoin d'être épluchée.