

La TABLE DES JEANNES

17 RUE GENERAL FARRE • 26000 VALENCE

04 75 55 00 90

CONFINEES ET TOQUEES

LASAGNES POTIRON CHAMPIGNONS EPINARDS AU CHEVRE FRAIS

Pour 6 personnes, il vous faut :

1,5 kg de potiron (courge muscade, courge japonaise, butternut...)

350 g de champignons de Paris

1kg d'épinards frais ou 500 g d'épinards en branche surgelés

1 gousse d'ail

250 de fromage de chèvre frais

60 cl de crème liquide

Sel, poivre, muscade

12 feuille de lasagnes

Fromage rapé

1/ Pelez et coupez le potiron en gros cubes et faites les cuire à la vapeur 20 mn environ

2/ Nettoyez les champignons, émincez les. Pelez, dégermez et écrasez l'ail. Faites sauter les champignons dans un peu d'huile d'olive , ajoutez l'ail, salez, poivrez. Réservez.

3/ Faites tomber (réduire) les épinards frais dans une casserole (ou faites décongeler dans une casserole également à feu doux).

4/ Allumez votre four à 180°

5/ Mélangez dans un saladier les épinards avec le chèvre frais, salez, poivrez.

6/ Ecrasez ou mixez le potiron, mélangez avec la crème liquide, salez, poivrez, ajoutez un pincée de muscade.

7/ Dans un plat à gratin, déposez une couche de crème de potiron. Recouvrez avec des plaques de lasagnes. Mettez une couche de crème aux épinards, puis une couche de champignons. et une couche de crème de potiron. Recommencez jusqu'à épuisement des lasagnes. Terminez par une couche de crème de potiron, parsemez de fromage rapé. Enfournez 30 mn

8/ Servez avec une salade verte.