

# Lasagnes Butternut & Mozzarella By Cath

## Nombre

4-6 Personnes

## Préparation

15 minutes

## Cuisson

45 minutes

## Pause

--

Version Classique



COOKING By Cath

Pâtes - Riz & Cie  
Plat végétarien

## INGREDIENTS

- 6 feuilles de lasagnes (250g)
- 600g courge butternut (soit 1/2 courge environ)
- 200g de coulis de tomates
- 400g mozzarella
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de câpres
- 1/2 tsp\* curry (2.5ml)
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## Préparation :

- Couper la courge butternut en 2
- Oter les graines\*\* à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Eplucher le butternut\*\*\*
- Râper gros le butternut
- Eplucher et émincer les oignons et la gousse d'ail (Oter le germe\*\*\*\*)
- Faire revenir les oignons avec 2càs d'huile d'olive
- Ajouter le butternut, l'ail et le curry, saler, poivrer et mélanger.
- Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux

- Ajouter le coulis de tomates et les câpres et poursuivre la cuisson à couvert pendant 15 minutes en mélangeant régulièrement.
- Préchauffer le four à 180°C
- Couper la mozzarella en fines tranches
- Dans un plat à four, mettre un filet d'huile avec 2càs d'eau et bien répartir le mélange sur le fond
- Positionner 2 feuilles de lasagnes
- Recouvrir avec la moitié de la préparation
- Positionner une 3<sup>ème</sup> feuille de lasagne.
- Recouvrir de tranches de mozzarella (1/3).
- Parsemer de basilic
- Recouvrir d'une 4<sup>ème</sup> feuille de lasagne
- Etaler le reste de la préparation
- Positionner une 5<sup>ème</sup> feuille de lasagne
- Recouvrir avec les tranches en mozzarella (1/3)
- Parsemer de basilic
- Positionner la dernière feuille de lasagne
- Recouvrir avec le reste de la mozzarella
- Parsemer de basilic
- Arroser d'un filet d'huile d'olive
- Enfourner 20 minutes à 180°C.
- Servir aussitôt

[www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



SCAN ME

YouTube



SCAN ME



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



## Astuces By Cath

\* 1/2 tsp = 2.5ml

\*\* Conserver les graines de courges, elles ont de multiples intérêts

\*\*\* Utiliser un rasoir à légumes pour éplucher le butternut plus facilement.

\*\*\*\* Toujours ôter le germe de vos gousses d'ail pour 3 raisons essentielles

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)