






# Lasagnes Butternut & Mozzarella By Cath

|  |                                  |   |
|--|----------------------------------|---|
| <br><br> | <b>Nombre</b><br>4-6 Personnes   | Version avec le robot Companion<br> |
|  | <b>Préparation</b><br>15 minutes |   |
|  | <b>Cuisson</b><br>45 minutes     |   |
|  | <b>Pause</b><br>--               |   |
|   |                                  | Pâtes - Riz & Cie<br>Plat végétarien  |

## INGREDIENTS :

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

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>ETAPE N°1</b> | ➤ Couper la courge butternut en 2 et ôter les graines** à l'aide d'une cuillère à soupe.<br>➤ Eplucher le butternut***<br>➤ Couper le butternut en tronçons (qui puissent entrer dans la goulotte du kit découpe légumes). |
|------------------|--|

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>ETAPE N°2</b> | ➤ Eplucher les oignons et la gousse d'ail.<br>➤ Oter le germe de la gousse d'ail ****<br>➤ Couper grossièrement l'ail et les oignons. |
|------------------|---|

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>ETAPE N°3</b> | ➤ Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot |
|------------------|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>Accessoires :</b><br>ULTRABLADE<br><b>Paramètres :</b><br>Vit.12 / --- / 10 sec | ➤ Ajouter l'ail et les oignons<br>➤ Verrouiller le couvercle et lancer le robot, vitesse 12 pendant 10 secondes. |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>ETAPE N°4</b><br><b>Accessoires :</b><br>Découpe-Légumes<br>Disque C<br><b>Paramètres :</b><br>Vit.9 / --- / 30 sec | ➤ Oter l'Ultrablade et positionner le kit découpe légumes avec le disque C (pour râper gros).<br>➤ Insérer les premiers morceaux de courge dans la goulotte et régler la vitesse sur 9 pour 30 sec<br>➤ Lancer le programme et râper la courge |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
| <b>ETAPE N°5</b><br><b>Accessoires :</b><br>MELANGEUR<br><b>Paramètres :</b><br>Slow Cook P1<br>Durée = 10mn | ➤ Oter le kit découpe légumes de la cuve***** et le remplacer par le mélangeur (Aider vous de la spatule pour écarter les aliments et insérer le mélangeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre)<br>➤ Ajouter 2càs d'huile d'olive et le curry<br>➤ Saler & poivrer<br>➤ Fermer le couvercle et lancer un programme Slow Cook P1 en réglant la vitesse sur 10 minutes |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <b>ETAPE N°6</b><br><b>Accessoires :</b><br>MELANGEUR<br><b>Paramètres :</b><br>Slow Cook P2<br>Durée = 15mn | ➤ Ajouter le coulis de tomates et les câpres.<br>➤ Fermer le couvercle et lancer un programme Slow Cook P2 en réglant la vitesse sur 15 minutes |
|--|---|

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>ETAPE N°7</b> | ➤ Préchauffer le four à 180°C<br>➤ Couper la mozzarella en fines tranches |
|------------------|---|

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>ETAPE N°8</b> | ➤ Dans un plat à four, mettre un filet d'huile avec 2càs d'eau et bien répartir le mélange sur le fond<br>➤ Positionner 2 feuilles de lasagnes<br>➤ Recouvrir avec la moitié de la préparation<br>➤ Positionner une 3 <sup>ème</sup> feuille de lasagne.<br>➤ Recouvrir de tranches de mozzarella (1/3).<br>➤ Parsemer de basilic<br>➤ Recouvrir d'une 4 <sup>ème</sup> feuille de lasagne<br>➤ Etaler le reste de la préparation<br>➤ 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

#### ETAPE N°7

- Enfourner 20 minutes à 180°C

➤ Servir aussitôt.

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



YouTube



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



*Recette disponible en VIDEO*

*Rendez-vous sur YouTube ou sur passionsbycath.fr*

\* 1/2 tsp = 2.5ml - rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)

\*\* Conserver les graines de courges, elles ont de multiples intérêts  
(Pour en savoir plus, rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr))

\*\*\* Utiliser un rasoir à légumes plutôt qu'un couteau économe 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)

\*\*\*\*\* Nettoyer le kit découpe légumes de suite après utilisation avec un chiffon imbibé d'huile pour éviter toute coloration du plastique par le butternut.  
Retrouvez toutes les autres astuces pour garder votre robot aussi beau qu'au premier jour sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)