



Lasagnes butternut chèvre

290kcal/part

Les ingrédients:



1 paquet de lasagnes LIV

+


Mozzarella en cubes


1 petit butternut


2 càs de lait


200g de chèvre frais


1 grosse échalotte


300g d'épinards frais


Cumin

Ce dont vous avez besoin:

- Sel & Poivre
- Ail en poudre
- x càc d'huile
- Passoire
- Planche à découper
- Poêle



La recette:

- 1 Passer les feuilles de lasagnes sous l'eau, bien égoutter et réserver. Couper le butternut en morceaux, les disposer sur une feuille de papier cuisson.
- 2 Saupoudrer de sel, poivre, ail et cumin. Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes. Une fois cuit, mixer avec le lait pour obtenir une texture lisse. Ajuster l'assaisonnement.
- 3 Emincer l'échalotte et la faire revenir quelques minutes dans une poêle huilée. Ajouter les épinards, une fois réduit ajouter le chèvre. Assaisonner.
- 4 Ajouter une couche de feuille de lasagne, puis butternut, lasagnes, chèvre, lasagnes, butternut, lasagnes et enfin chèvre. Saupoudrez de mozzarella.
- 5 Cuire 20 minutes à 180°C. C'est prêt, LIV IT !

Petit +
Ajouter de la béchamel



#KONJAKISÉS