

Lasagnes au Potiron, Jambon et aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	une peu
- POTIRON(S)	800g
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- POIREAUX ENTIERS	3
- PIMENT D'ESPELETTE	1/4 c à café
- JAMBON CUIT	5 tranches
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	650ml
- BEURRE	65g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- PAPRIKA	
- GRUYERE RAPE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez le potiron en dés.
- Dans une cocotte, faites étuver les poireaux doucement puis ajoutez le potiron et les herbes de Provence. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Laissez compoter doucement pendant 15-20 minutes pour que les légumes soient bien tendres. Réservez.
- Pendant ce temps, confectionnez une béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Ajoutez le jaune d'œuf.
- Coupez le jambon en dés et incorporez-les à la béchamel.
- Ensuite, façonnez les plaques de lasagne comme décrit à la recette DI-53.
- Montage de la lasagne : nappez le fond du plat à gratin de béchamel au jambon puis recouvrez de pâte puis de sauce aux légumes. Saupoudrez d'un peu de gruyère. Recommencez ces opérations sur au moins 3 étages pour terminez par de la béchamel au dessus d'une couche de pâte.
- Saupoudrez alors de paprika.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pour 25 minutes. Après 15 minutes, saupoudrez le sommet de la lasagne d'un peu de gruyère et poursuivez la cuisson.