

Lasagne aux Chicons Caramélisés, Sauce Butternut

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- BUTTERNUT (COURGE)	600g
- CHICON(S)	1 kg
- OIGNON(S)	1
- GRUYERE RAPE	100g
- PARMESAN RAPE	40g
- MASCARPONE	2 c à soupe
- LASAGNE(S)	6 feuilles
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez d'abord la sauce butternut : pelez et coupez la courge en dés. Emincez l'oignon. Placez le tout dans une casserole avec du beurre chaud. Remuez quelques minutes puis arrosez avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis laissez mijoter 20 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Mixez le tout au mixeur plongeur. Poivrez et intégrez le mascarpone ainsi que le parmesan. Réservez.
- Entre-temps, faites revenir le hachis dans une poêle à feu vif. Egrainez à l'aide d'une fourchette. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur dur. Faites-les revenir dans du beurre chaud, salez et poivrez puis laissez étuver 15-20 minutes avec un fond d'eau. Terminez la cuisson à feu vif à découvert en ajoutant le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez alors la lasagne en déposant un fond de sauce dans un plat à gratin puis une feuille de lasagne, quelques chicons caramélisés et la viande hachée. Couvrez avec un peu de sauce butternut et du gruyère râpé. Répétez les opérations sur 3 couches.
- Terminez par une plaque de pâte recouverte de sauce butternut. Saupoudrez du reste de gruyère. Poivrez.
- Enfournerez pour 30 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain / baguette et/ou d'une salade verte vinaigrette.