

Lasagne au potimarron et jambon

Pour 6 personnes

| MATIERES PREMIERES | | | | PROGRESSION |
|----------------------|----|--------|----|--|
| Ingrédients | U | QU | QU | |
| VIANDE | | | | Préparation et cuisson : 1h * Épépiner le potimarron et le couper en gros dés (ne pas enlever la peau) ; éplucher et émincer l'oignon. Faire cuire ensemble à l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 min ; égoutter et réduire en purée. Rectifier l'assaisonnement et ajouter une pincée de muscade. * Préparer la béchamel : faire fondre la matière grasse, incorporer la farine et laisser cuire 2 à 3 min en remuant ; ajouter le lait et laisser épaissir sur feu doux, saler et poivrer. * Dans un plat à gratin beurré, mettre une fine couche de sauce, couvrir de lasagnes, puis de purée de potimarron, de jambon, de sauce et ainsi de suite pour finir par une couche de lasagnes et une de béchamel ; parsemer de fromage râpé et de dés de beurre et cuire à four chaud th 6 (180°) pendant 35 à 40 min. |
| jambon | U | 6,000 | | |
| LEGUMES | | | | |
| potimarron | Kg | 0,800 | | |
| oignon | U | 1,000 | | |
| paquet de lasagne | U | 1,000 | | |
| BECHAMEL | | | | |
| beurre | Kg | 0,050 | | |
| farine | Kg | 0,050 | | |
| lait | Cl | 50,000 | | |
| sel, poivre, muscade | PM | | | |
| emmental râpé | Kg | 0,150 | | |