

Lasagne courge-safran aux lentilles

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

- 400 g de lentilles
- 800 g de courge
- 160 g de navets
- 1-2 cs de bouillon de légumes (poudre)
- 160 g de carottes
- 1 grand oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cs d'huile
- 8 dl de sauce tomate
- 6 dl de lait d'avoine
- 5 g de safran
- 2-3 cs de farine
- sel, poivre
- 2 paquets de feuilles de lasagne
- un peu d'huile pour le plat

Option pour gratiner :

- 130 g de pâté à tartiner au choix
- (p.ex. au basilic de Zwergenwiese)
- 2 cs de flocons de levure de bière
- 10 cs d'eau

PRÉPARATION ENV. 30 MIN + CUISSON 35-40 MIN

Faire tremper les feuilles de lasagne dans un grand saladier rempli d'eau tiède. Faire tremper les lentilles dans un petit plat creux.

Couper en petits dés la courge et les navets, puis faire revenir à la poêle dans du bouillon de légumes et un peu d'eau. Remuer de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Couper finement les carottes, les oignons et l'ail, faire revenir le tout dans un peu d'huile. Verser l'eau de lentilles. Dans une poêle, faire cuire à petit feu les lentilles dans la sauce tomate.

Entre-temps, chauffer le lait d'avoine avec le safran. Ajouter la farine pour que la sauce épaississe, saler, poivrer. Chauffer le four à 180 °C, (chaleur sup./inf.), disposer la grille au milieu. Huiler le plat à gratin, puis y disposer la première couche de feuilles de lasagne. Ensuite disposer à tour de rôle le mélange courge/sauce safran, feuilles de lasagne, mélange carottes/lentilles et ainsi de suite. Terminer par une couche de feuilles de lasagne. Pour la croûte, on peut préparer une couche supplémentaire en mélangeant le pâté à tartiner avec un peu d'eau et la levure de bière qu'on mettra sur les lasagnes. Faire cuire les lasagnes au milieu du four pendant env. 35-40 minutes.

