

Lasagnes à la citrouille et au Boursin

Ingrédients

1 Courge butternut
10cl Crème liquide
12 Feuilles à lasagne
100g Boursin
50g Parmesan râpé

Déroulement

Epluchez la courge et coupez-la en dés. Faites-la cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 30 min.

Egouttez-la et écrasez-la à la fourchette. Versez la crème et le Boursin. Mélangez puis salez et poivrez.

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, déposez les feuilles de lasagne une à une pendant 5 min.

Préchauffez le four à th 6 (180°C).

Dans un plat à gratin, versez un fond de purée, déposez des feuilles de lasagne, puis renouvelez l'opération en terminant par des feuilles de lasagne. Saupoudrez de Parmesan et enfournez pour 25 min.

Ajoutez du persil ciselé dans la purée pour la parfumer davantage.

Petits clafoutis aux brugnons

Ingrédients

2 Brugnons
4 Oeufs
125g Sucre
25cl Lait
80g Farine
80g Beurre salé

Déroulement

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Épluchez les brugnons, retirez le noyau et coupez-les en lamelles. Faites fondre le beurre sur feu doux.

Battez les œufs en omelette dans un saladier, ajoutez le sucre et le sel, mélangez.

la farine petit à petit, ajoutez le beurre fondu, mélangez. Diluez avec le lait.

Beurrez 4 moules individuels, tapissez les fonds de lamelles de brugnons, recouvrez de pâte.

Enfournes 10 min jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez tiède ou froid.