

LASAGNE « SPAGHETTIS »

Février 2019: Je crois que le temps passe plus vite que prévu... J'ai un peu laissé les recettes de côté, par manque de temps et puis il faut renouveler nos recettes aussi ! Mais me voilà avec des lasagnes « spaghetti ». Recette totalement inventée et improvisée pour notre table d'hôtes et le résultat était plutôt pas mal. C'est toujours la saison des courges et on en mange depuis 4 mois maintenant alors j'essaye de les accommoder un peu différemment. Voilà donc une recette de lasagne à la courge spaghetti.



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 courge spaghetti
- 1 oignon
- Champignons de Paris (7 ou 8)
- 1 paquet de lasagne
- 4 beaux poireaux
- Crème de soja (20cl)
- Crème de coco (10cl)
- 2 cc de concentré de tomate
- Sauce soja (1 cs)
- Huile d'olive
- Fromage rapé ou levure malté au choix
- Curcuma, curry, sel, poivre

Faire cuire la courge spaghetti soit à l'eau, soit à la vapeur après l'avoir découpée en 4.

Récupérer la chair « spaghetti » de la courge à la fourchette.

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon avec les épices, ajouter la sauce soja puis les champignons de Paris coupés en morceaux et la courge spaghetti, laissez revenir à feu moyen pendant une dizaine de minute. Ajouter le concentré de tomate et 20 cl de crème.

Dans une autre poêle, faire revenir les poireaux, une fois tendre ajouter la crème de coco.

Dans un plat allant au four, déposer une première couche de lasagne, ajouter la moitié de la courge spaghetti (ajouter un peu d'eau si le mélange paraît trop sec), remettre une couche de lasagne puis une couche de courge spaghetti, une nouvelle couche de lasagne et terminer par les poireaux sur lesquels vous pouvez parsemer du fromage râpé ou de la levure malté au choix.

Enfourner pour 20-25 minutes à 180°C.

Bon appétit !