Lasagne de citrouille/ricotta au beurre de sauge

Les lasagnes c’est toujours bon. Facile et familiale. Mais changer de l’éternelle lasagnes à la viande ou aux courgettes c’est bien aussi. Je vous propose une recette automnale toute en douceur et en chaleur pour les soirs de froid. En famille ou en amoureux, ça marche tout aussi bien.

Pour 2 personnes : 4 grandes feuilles à lasagnes (prêtes à l’usage) – 1 grosse tranche de potiron – 250g de ricotta – 50g de beurre – 2 belles poignées de fromage râpé – de la sauge séchée – sel – poivre

Coupez les feuilles à lasagnes en 2 (en part égales) et réservez. Trouvez 2 ramequins de la taille des feuilles à lasagnes.

Epluchez votre potiron et coupez-le de dés moyens. Faites-les cuirs au four sur une plaque à 180°. Le four doit cuir le potiron et en même temps l’assécher, sinon il va rendre trop d’eau. Une fois cuit, réduisez-le en purée. Salez et poivrez. Réservez.

Battez la ricotta pour qu’elle soit plus facile à étaler et assaisonnez-la.

Beurrez le fond de vos ramequins et placez une 1/2 feuille à lasagnes. Placez une couche de purée de potiron, une pincée de sauge, puis une couche de ricotta. Recommencez l’opération 3 fois. Mettez une poignée de fromage râpé sur la dernière feuille de lasagnes, la moitié du beurre en petits morceaux et terminez par la sauge.

Placez au four pendant 20min à 200°.

Servir bien chaud !