

Lasagnes à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1,5 kg de Musquées
- 1 paquet de pâtes à lasagnes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 fromages de chèvre secs
- 70 gr de farine
- 1l de lait entier
- 70 g de beurre
- 3 pincées de thym
- 1 bouquet de basilic
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre

Préparation :

1. Epluchez, épépinez et coupez la musquée en morceaux
2. Epluchez l'ail et l'oignon et émincez
3. Ciselez le basilic
4. Dans une cocotte, faites revenir l'ail, l'oignon et les morceaux de courge dans l'huile d'olive
5. Préparez une sauce béchamel que vous assaisonnez avec le cube de bouillon, le thym, le sel et le poivre
6. Préchauffez le four à 200 °C
7. Huilez un plat à gratin
8. Plongez les pâtes, au fur et à mesure dans l'eau bouillante pendant 1 minute

Lasagnes à la Musquée de Provence

9. Egouttez-les rapidement
10. Disposez les pâtes au fond du plat, ajoutez la musquée, puis des pâtes, la béchamel et recommencez en finissant par une couche de béchamel
11. Saupoudrez de fromage de chèvre râpé
12. Mettez au four et laissez cuire 35 minutes