

# Lasagne d'agneau à la butternut, béchamel à la sauge

*(Pour 4 personnes)*

1	kg	courge butternut pelée et évidée
500	g	viande hachée d'agneau
15	feuilles	sauge
2	gros	oignons
2	gousses	ail
1	c. à s.	huile
20	g	beurre
3	c. à s.	farine
400	ml	lait
12	feuilles	lasagnes fraîches
0,5	dl	eau
3	c. à s.	fromage râpé

sel, poivre

Détailler la courge en cubes, mettre à cuire dans une casserole avec un fond d'eau. Saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu doux. Quand la courge est défaits, passer au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse. Réserver.

Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile, faire fondre l'oignon haché ainsi que les deux gousses d'ail pressées. Ajouter la viande et la faire revenir à feu fort avec l'ail et l'oignon. Saler et poivrer. Quand la viande est bien rissolée, ajouter l'eau et faire revenir quelques secondes pour humidifier la viande en décollant les sucs avec une pelle en bois. Réserver.

Passer à la préparation de la béchamel. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec 6 feuilles de sauge. Baisser le feu après l'ébullition et faire ainsi chauffer à feu doux pour bien infuser la sauge. Goûter jusqu'à que le dosage vous convienne. Réserver. Faire chauffer le beurre et la farine dans une casserole. Ne pas cesser de mélanger jusqu'à que le mélange roussisse. Ajouter le lait, remettre sur le feu et mélanger au fouet jusqu'à que le mélange épaississe. Saler, poivrer, ôter les feuilles de sauges et réserver.

Pré-cuire les feuilles de lasagnes fraîches en les plongeant une minute dans de l'eau bouillante salée. Passer au montage.

Huiler un plat à gratin. Disposer une fine couche de purée de butternut au fond du plat. Placer les feuilles de lasagnes. Remettre une couche de purée. Verser la moitié de la viande et un peu de béchamel. Recouvrir de feuilles de lasagnes. Répéter l'opération. Finir le montage en recouvrant les feuilles de lasagnes du reste de béchamel. Saupoudrer de fromage râpé, disposer le reste des feuilles de sauge.

Cuire au four préchauffé à 200° chaleur tournante pendant 30 minutes. Finir éventuellement la cuisson en glissant 3-4 minutes sous le grill du four. Servir avec une belle salade verte.