

courge musquée et cannelloni cresson

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 25-30 minutes

ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail écrasées
675g de courge lavée et épépinée
5 ml de sauge séchée
150ml de vin blanc sec
200 ml de bouillon de légumes
2 bottes de cresson grossièrement hachées
25g de pignons grillés
100 g de gorgonzola émietée

300g de feuilles de lasagne fraîche
680g de purée de tomates
50g de parmesan fraîchement râpé
15 ml pignons de pin

method

Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, ajouter l'oignon et faire revenir à feu moyen pendant 6 minutes ou jusqu'à doré pâle. Pendant ce temps, couper la courge non pelée en cubes de 3-4cm. Ajouter la courge à l'ail et à la casserole et faites cuire pendant 1 min.

Ajouter la sauge, le vin et le bouillon. Assaisonnez avec sel et poivre. Couvrez la casserole et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Égoutter tout excès de liquide et de réserve. Avec une fourchette, écraser légèrement la courge et mélangez avec le cresson, gorgonzola et la moitié du fromage parmesan les pignons de pin. Réservez.

Préchauffer le four à 200°C. Posez les feuilles de lasagne sur la surface de travail et répartir le mélange régulièrement de le placer dans une ligne à la fin de chaque feuille de lasagne. Maintenant, rouler chaque feuille de lasagne de faire un cannelloni puis placez dans un plat graissé allant au four.

Lorsque tous les rouleaux sont dans le plat, verser sur la purée, et disperser sur le reste le fromage et les pignons de pin. Cuire au four 25-30min ou jusqu'à coloration dorée et que les pâtes soient tendres. Servir chaud avec une salade de cresson.