**Lasagnes au potiron**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1,125 kg de chair de potiron
- 2 gousses d'ail
- 2 càs d'huile d'olive
- 250 g de crème
- 50 g de parmesan râpé
- 250 g de ricotta
- 2 càs de persil haché
- 50 g de comté haché fin
- quelques feuilles de sauge fraîches
- 9 feuilles de lasagne sèches
- sel & poivre du moulin
- muscade - piment d'Espelette**

**un plat à gratin de 22 cm x 22 cm** huilé
**Préchauffer le four à 210°C** 

Couper le potiron en gros dés dans un saladier avec l'ail écrasé. Verser les 2 cuillerées à soupe d'huile et mélanger avec les mains pour bien enrober tous les dés.
Étaler le potiron sur la plaque du four et enfourner pendant 30 minutes. Les dés doivent être tendres et dorés.
Laisser refroidir.
Mélanger la crème avec le parmesan.
Saler (attention, le parmesan est déjà salé), poivrer, relever de muscade.
Fouetter la ricotta avec le persil haché, le gruyère haché.
Ajouter le potiron et bien mélanger.
Assaisonner de sel, poivre, muscade, un peu de piment pour que l'ensemble soit relevé.
Étaler quelques cuillerées du mélange crème-parmesan, au fond du plat à gratin.
Poser 2 feuilles de lasagnes côte à côte et compléter au besoin avec des morceaux de feuille.
Étaler une couche de potiron.
Lasagnes.
Un peu de crème-parmesan.
Lasagnes.
Potiron
Lasagnes.
Napper de crème-parmesan.
Décorer avec des feuilles de sauge.
Enfourner pendant 25 min environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Servir les lasagnes au potiron dans leur plat, bien chaud.

Décorer avec des feuilles de sauge.
Enfourner pendant 25 min environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Servir les lasagnes au potiron dans leur plat, bien chaud.