Lasagnes au potimarron et lentilles

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 feuilles de lasagnes fraîches
- 500 grammes de sauce tomate
- ½ potimarron
- 400 grammes de lentilles brunes cuites
- 300 millilitres de bouillon de légumes
- 120 grammes de gruyère râpé
- 1 oignon
- 2,5 cuillères à soupe d'huile de tournesol oléique
- 2 brins de basilic
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- Sel
- Poivre

Étape 1 : la sauce à lasagnes

Peler :

- l'oignon
- le potimarron

Couper le potimarron en 2 et enlever les pépins
Couper le potimarron en petits dés
Hacher les feuilles de basilic et l'oignon pelé
Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol dans une casserole
Faire chauffer l'huile dans la casserole 3 minutes
Ajouter :

- l'oignon
- le potimarron
- les lentilles
- le curry

Cuire 2 minutes
Ajouter la sauce tomate et le bouillon de légumes
Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes
Ajouter :

- le sel
- le poivre

Mélanger la préparation

Étape 2 : le montage

Préchauffer le four à 200 degrés
Répartir ½ cuillère à soupe d'huile de tournesol dans un plat à gratin
Répartir une fine couche de sauce à lasagne au fond du plat
Alterner entre une couche de feuille de lasagne et la sauce
Ajouter les feuilles de basilic hachées entre chaque couche de sauce
Répéter l'opération jusqu'à remplir le plat
Répartir le gruyère râpé sur la préparation
Cuire au four pendant 30 minutes