

## Lasagne chorizo, courge Butternut et rapinis



Recette et photo par Les Minettes

Portions: 6-8

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes + 55 minutes

### Ingrédients

#### *Lasagne*

1 paquet (125 g 20 tranches) chorizo Fantino & Mondello

1 boîte de pâtes à lasagne prêtes pour le four

4 tasses (1 L) sauce tomate maison ou du commerce (sans viande)

3 tasses (750 ml) mozzarella râpée

1 tasse (250 ml) parmesan râpé

1 boule de mozzarella fraîche ou de bufarella, déchiquetée en morceaux

16-20 branches de thym, 2/3 effeuillés et le reste des branches pour la garniture

#### *Courge*

1 petite courge Butternut (ou autre courge de votre choix)

1 c. à soupe (15 ml) huile de tournesol

½ c. à thé (2,5 ml) sel

Poivre du moulin au goût

## *Rapinis-ricotta*

1 c. à soupe (15 ml) huile de tournesol  
2 bottes de rapini\*, lavées et hachées grossièrement  
1 échalote française, hachée finement  
2 gousses d'ail, hachées  
2 c. à thé (10 ml) miel  
1 pot (475 g) ricotta  
2 c. à soupe (30 ml) origan séché  
½ c. à thé (2,5 ml) sel  
Poivre du moulin au goût

## Préparation

### *Courge*

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Couper la partie pleine et haute de la courge Butternut et l'éplucher. À l'aide d'une mandoline, couper des tranches (environ 20) de 4,5 mm (3/16 po). (Couper en 2 l'autre portion de la courge, épépiner, couper en cubes et congeler pour des préparations futures de soupes ou autre.)
3. Recouvrir une grande plaque de cuisson de papier parchemin et y disposer les tranches de courge. Badigeonner de l'huile, saler, poivrer et cuire au four 20 minutes. Réserver.

### *Rapinis-ricotta*

4. Dans une poêle chaude, à feu moyen, verser l'huile et faire tomber les rapinis environ 3 minutes. Ajouter l'échalote, l'ail et le miel. Poursuivre la cuisson 2-3 minutes. Laisser tiédir 10 minutes. Dans un bol, mélanger le rapini, la ricotta, l'origan, le sel et le poivre. Réserver.

### *Assemblage et cuisson*

5. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
6. Dans une poêle en fonte profonde (large de 11-12 po) ou un plat rectangle de 33 x 23 cm (13 x 9 po) allant au four, étendre et répartir uniformément les ingrédients dans cet ordre:

## Une petite note...

- \*Si vous n'avez pas de rapini, mais souhaitez conserver son amertume, remplacez-le par de la bette à carde ou de la roquette. Si vous souhaitez une verdure moins amère, remplacez-le par des épinards.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2020/11/lasagne-chorizo-courge-butternut-et-rapinis/>