



LASAGNES AU POTIMARRON

Nous vous proposons de découvrir une recette de lasagnes au potimarron originale qui se mariera parfaitement avec le vin rouge du Château de Garbes.

Ingrédients

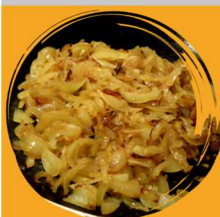
Pour 4 Personnes

Vous aurez besoin de:

- 1Kg de viande hachée
- 1 Oignon & 2 gousses d'ail
- 500 g de sauce tomate
- 1 Pâte à lasagne
- 1 Potimarron
- 1 sachet de gruyère râpé
- Crème fraîche



- 1 verre de vin rouge du Château de Garbes



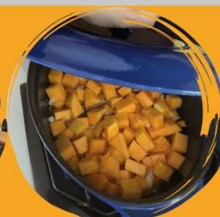
Etape 01

- Préchauffez le four à 200°C
- Faites revenir les émincés d'oignon et d'ail dans de l'huile



Etape 02

- Ajoutez la sauce tomate à votre viande hachée cuite préalablement, assaisonnez et laissez mijoter



Etape 03

- Coupez le potimarron en morceaux, placez le dans une marmite et faites-le bouillir dans de l'eau avec deux bouillons de poule



Etape 04

- Faites réduire le potimarron pendant 20 min, puis mixez



Etape 05

- Disposez la pâte, la préparation puis de la crème fraîche, et répétez le mouvement



Etape 06

- Terminez par le gruyère râpé puis, laissez cuire 30 min au four



Bon appétit !

Une fois le gruyère gratiné, ouvrez une bouteille de vin rouge du Château de Garbes et dégustez simplement en profitant de ce moment convivial avec vos amis ou votre famille !

Quel vin ?

Cuvée Traditionnelle ou bien Fût de Chêne ?

Nous vous proposons d'opter pour une cuvée traditionnelle - 2016 du Château de Garbes pour équilibrer les mélanges de saveurs.

Mais également pour la cuvée Fût de Chêne - 2015 qui saura mettre en valeur votre plat et apportera encore plus de légèreté à ce moment.

Vous pouvez bien évidemment retrouver ces deux cuvées dès à présent sur notre boutique en ligne: <https://chateaugarbes.fr/boutique/>



Côtes de Bordeaux
Cuvée Traditionnelle
- 2016 -



Côtes de Bordeaux
Cuvée Fût de Chêne
- 2015 -