



Lasagne aux épinards



4 à 6 personnes



30 min préparation

40 min cuisson

INGREDIENTS

300 g d'épinards frais

½ botte de persil

2 gousses d'ail

250g de ricotta

2 œufs

70 cl de coulis de tomates

500 g de feuilles de lasagnes

40 g de beurre

40 g de farine

50 cl de lait

parmesan ou gorgonzola

sel, poivre

ETAPES

1. Rincer les épinards, bien les égoutter. Hacher une demi botte de persil avec 2 gousses d'ail. Dans un saladier, mélanger la ricotta, l'ail et le persil haché, avec les épinards grossièrement hachés au couteau. Ajouter 2 œufs, saler et poivrer.
2. Préparer une béchamel: dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine lorsque le beurre est mousseux. Bien mélanger pour obtenir un roux bien sec, puis sans cesser de mélanger, ajouter progressivement le lait froid. Stopper la cuisson lorsque la béchamel est épaisse et qu'elle commence à bouillir. Saler et ajouter selon votre goût un peu de parmesan râpé ou du gorgonzola.
3. Monter la lasagne: commencer par napper le fond du plat avec 1/3 de sauce tomate, recouvrir de feuilles de lasagne, puis d'1/3 de la ricotta aux épinards et encore des feuilles de lasagne. Recommencer l'opération deux fois puis terminer par une couche de lasagnes. Napper avec la béchamel et mettre au four pour 40 minutes à 180°C.