

LASAGNES EPINARD & RICOTTA



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 12 feuilles lasagnes
- 420g Epinards hachés frais
- 30g Beurre
- 250g Ricotta
- 200g Gruyère
- 2 pincées Poivre moulu
- 2 pincées Sel
- 40g Beurre (Béchamel)
- 40g Farine (Béchamel)
- 500g Lait (Béchamel)
- 1/2 cc Sel (Béchamel)
- 2 pincées Poivre moule (Béchamel)
- 2 pincées Noix de muscade (Béchamel)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°

-

Râper le gruyère 6sec/vitesse 10. Puis réserver dans un bol

- Béchamel:

Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 3min/100°/vitesse 1.

- Ajouter la farine et cuire 3min/100°/vitesse 1.

- Ajouter le lait, le sel, le poivre, et la muscade, puis cuire 6min/90°/Vitesse 4.
Réserver dans un bol.

-

Placer les épinards frais ou décongelés dans le bol avec 30g de beurre faire cuire 3min/90°/vitesse 4.

-
Mélanger les épinards à la béchamel et y rajouter le $\frac{3}{4}$ du gruyère mélanger à l'aide d'une spatule et la Ricotta.

-
Pré cuire dans de l'eau bouillante 3-4 minutes les feuilles de lasagnes. Puis les égoutter.

-
Dans un plat : placer une couche de mélange épinard puis une couche de feuilles de lasagnes ainsi de suite (4 étages) puis terminé par la couche d'épinards et parsemer du reste du gruyère.

-
Placer 20 minutes au four à 180°