

Lasagnes aux épinards

ingrédients pour 6 personnes :

12 feuilles pour lasagnes
2 kg d'épinards frais
250 g de crème fraîche épaisse
2 pincées de noix de muscade en poudre
80 g de parmesan râpé
50 g d'emmental râpé
80 g de beurre + un peu plus pour le plat
sel, poivre au goût

progression :

Préchauffer le four en position grill.

Laver puis éponger les épinards frais.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse à feu moyen puis faire revenir les épinards pendant 5 minutes.

Saupoudrer la muscade en poudre puis assaisonner.

Verser la crème fraîche puis laisser cuire pendant 5 minutes en mélangeant bien.

Sortir la poêle du feu et parsemer de parmesan râpé.

Cuire les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égoutter les feuilles de lasagne.

Beurrez le fond du plat.

Mettre une couche de lasagne (3 feuilles) puis recouvrir d'un tiers de la farce d'épinard.

Replacer 3 feuilles de lasagnes et répéter l'opération. Finir par une dernière couche de feuilles pour lasagne.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner le plat pour faire gratiner.