



# LASAGNES À LA RICOTTA ET AUX EPINARDS

## INGRÉDIENTS

- ·Pour la béchamel (\*) : 50 g de beurre, ½ l de lait, 50 g de farine. Les gourmands doublent les doses !
- ·1 boîte de lasagnes
- ·200 g de gruyère râpé
- ·Poivre, sel
- ·500 g d'épinards hachés frais
- ·250 g de ricotta

*\*Si on ne sait pas faire la béchamel :*

*Chauffer le lait avec la muscade râpée, faire fondre le beurre à feu doux, puis mélanger petit à petit la farine dans le beurre puis incorporer le lait chaud. Salez, poivrez et continuer à mélanger avec une spatule en bois jusqu'à épaissir la béchamel. Dans la recette on mélange aussi la ricotta*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MN**

**TEMPS TOTAL : 40MN**

## PRÉPARATION

- Préparer une béchamel bien lisse. Saler, bien poivrer et mettre de la muscade.
- Ajouter la ricotta dans la béchamel chaude et mélanger.
- Beurrer un petit plat à gratin, couvrir d'une couche de lasagne, une couche d'épinards (bien salés, poivrés), une couche de béchamel et du gruyère râpé.
- Puis à nouveau lasagnes, épinards, béchamel, et gruyère.
- Faire une dernière couche.
- Terminer par un peu de béchamel et recouvrir de gruyère (être généreux).
- Saupoudrer de muscade (Donc au total : 4 couches de lasagnes).
- Mettre au four bien chaud 200°C pendant 20 min.