



# LASAGNES AUX EPINARDS ET AU CHEVRE

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 10 feuilles de lasagne
- 500 g d'épinards en branches
- 2 œufs
- 125 g de chèvre frais
- 1 crottin sec
- 50 cl de lait
- 1 c-à-c de curry
- 2 gousses d'ail
- 2 c-à-s d'huile
- 2 c-à-s de farine
- Noix de muscade
- 2 pincées de sucre semoule
- Sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**

**TEMPS DE CUISSON : 50MN**

**TEMPS TOTAL : 1H20MN**

Cuire les épinards 5 min, jusqu'à ce que leur eau se soit évaporée.

Les hacher grossièrement.

Peler l'ail et le passer au presse-ail au-dessus des épinards. Ajouter le curry. Saler, poivrer, Ajouter 2 pincées de noix muscade et le sucre. Incorporer le fromage de chèvre émietté.

Faire préchauffer le four à 200 °C (th. 7).

Verser l'huile dans une casserole, ajouter la farine et mélanger sur feu doux. Arroser peu à peu avec le lait et porter à ébullition en remuant sans cesse.

Ajouter 1 pincée de noix muscade, saler et poivrer.

Retirer la sauce du feu et incorporer les œufs battus.

Étaler un peu de sauce au fond d'un plat à gratin rectangulaire. Poser 2 feuilles de lasagne côté à côté. Recouvrir d'un peu de sauce et étaler le ¼ des épinards.

Poser dessus 2 autres feuilles de lasagne, un peu de sauce, encore 1/4 des épinards. Continuer ainsi en terminant par 2 feuilles de lasagne et le reste de la sauce.

Râper le crottin sur toute la surface du plat. Laisser gratiner au four pendant 30 min. Servir chaud, dans le plat de cuisson.