

Lasagne aux Épinards et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- EPINARDS	500g surgelés
- LASAGNE(S)	qq. plaques
- BEURRE	75g
- FARINE	75g
- LAIT	33cl
- JAMBON CUIT	5-6 tranches
- GRUYERE RAPE	120g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	250g frais
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Lavez et essorez les épinards et faites-les fondre à feu doux dans une noix de beurre (s'ils ne sont pas surgelés). Ajoutez-y le sel, le poivre et la noix de muscade. Réservez.
- Préparez la béchamel ; faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y la farine en remuant. Mouillez avec du lait petit à petit en fouettant continuellement. Poivrez et ajoutez une pincée de muscade. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez-y une couche d'épinards avec des noix de fromage de chèvre que vous recouvrez d'une couche de plaques de lasagne en veillant à ce que ces dernières évitent de se chevaucher.
- Poursuivez avec une couche de jambon cuit, une couche de sauce béchamel, une couche d'épinards avec des noix de fromage de chèvre, etc. se terminant par une couche de sauce.
- Parsemez de fromage râpé et enfournez pendant 20-25 minutes au four jusqu'à obtention d'une croûte dorée.
- Servez sans attendre.

