

Lasagne aux Épinards, Agneau Haché et Béchamel au Gorgonzola

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- LASAGNE(S)	6 plaques
- EPINARDS	400g frais
- AGNEAU	500g
- AIL EN POUDRE	
- BEURRE	40g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	400ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GORGONZOLA	150g
- GRUYERE RAPE	pour le gratin
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites fondre doucement vos feuilles d'épinard dans du beurre chaud à couvert. Salez et poivrez. Réservez.
- Hachez finement au couteau l'agneau. Faites-le revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait (pas trop épaisse). Intégrez-y le gorgonzola coupé en dés puis assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond avec un peu de béchamel au gorgonzola.
- Surmontez d'une plaque de lasagne puis d'épinards et d'agneau précuit. Nappez le tout de béchamel au gorgonzola.
- Répétez l'opération sur plusieurs couches.
- Terminez par une plaque de pâte nappée de sauce au fromage.
- Répartissez ensuite le gruyère râpé sur le tout et enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.

