

Lasagne de Ravioles du Dauphiné aux Épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	8 plaques
- JAMBON CRU	8 tranches
- ÉPINARDS	500-600g frais
- POIREAUX ENTIERS	1
- LAIT	450 ml
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le poireau en julienne. Retirez les tiges dures des épinards et ciselez-les. Faites revenir le tout dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Dans un plat à gratin huilé, déposez une couche de béchamel puis surmontez d'une plaque de ravioles non défaits et crus ainsi qu'une tranche de jambon et un peu de mélange épinards-poireau. Arrosez avec un peu de béchamel et recommencez l'opération pour terminer avec une plaque de pâtes.
- Recouvrez alors la lasagne avec le reste de béchamel.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournerez pendant 30 à 35 minutes.

Remarque:

Dégustez chaud accompagné d'une salade verte.

