

Lasagnes Boeuf, Épinards et Béchamel au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingédients:

- Lasagnes	4-5 feuilles
- Épinards	300g (branches)
- Filet Americain	500g
- Concentré de Tomates	60g
- Beurre de Cuisson	40g
- Farine	2-3 c à soupe
- Lait	450 ml
- Fromages de Chèvre	100g frais
- Noix de Muscade	
- Mozzarella	50g sèche et râpée
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites étuver dans du beurre chaud les jeunes pousses d'épinard. Salez et poivrez. Réservez.
- Rissoyez la viande haché dans du beurre chaud. Salez, poivrez. Intégrez-y le concentré de tomates. Réservez.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Incorporez-y le chèvre frais au fouet. Salez, poivrez et muscandez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, commencez par un fine couche de béchamel puis une plaque de lasagne ensuite un peu d'épinards et de viande hachée. Recouvrez avec de la béchamel et poursuivez le montage des couches en terminant par une plaque de pâte que vous napperez du reste de béchamel. Poivrez le tout.
- Répartissez alors la mozzarella sèche et râpée sur la lasagne et enfournez pour 14-20 minutes afin d'avoir une croûte bien colorée.

