

Lasagne de Viande aux Épinards et Crème de Chou-Fleur

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	voir DI-53	- BEURRE	50g
- HACHIS PORC & BOEUF	650g	- FARINE	50g
- CONCENTRE DE TOMATES	70g	- LAIT	1/2 litre
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1	- CRÈME FRAICHE	20 cl
- EPINARDS SURGELÉS	500g en branches	- NOIX DE MUSCADE	
- LARDONS	50g fumés	- GRUYERE RAPE	150g
- CHOU-FLEUR	1/2	- SEL	
- LAURIER	2 feuilles	- POIVRE	

Recette:

- Faites décongeler les épinards au micro-onde. Essorez-les et réservez.
- Emincez finement l'oignon et coupez les lardons au couteau.
- Coupez le chou en fleurs et faites-le cuire dans de l'eau salée pendant 15-20 minutes. Après ce temps, égouttez-le et réduisez-le en purée.
- Faites revenir l'oignon avec les lardons dans un peu de beurre. Ajoutez les épinards puis remuez et laissez cuire 2 minutes. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir le hachis dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Intégrez en fin de cuisson le concentré de tomates. Réservez.
- Dans un caquelon, réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et lait. Ajoutez la crème et la purée de chou-fleur. Laissez encore épaissir un peu sur le feu. Ajoutez de la muscade, sel et poivre.
- Confectionnez des plaques de pâte fraîche comme indiqué à la recette DI-53 à l'aide du laminoir à pâte.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, nappez le fond avec de la béchamel au chou-fleur. Déposez ensuite une plaque de pâte puis la moitié de la viande. Recouvrez avec de la béchamel, puis de nouveau une plaque de pâte.
- Répartissez tous les épinards aux lardons. Ajoutez un peu de béchamel, puis de nouveau une plaque de pâte.
- Ajoutez enfin le reste de viande, un peu de béchamel et la dernière couche de pâte. Nappez le tous de béchamel au chou. Poivrez.
- Répartissez alors le fromage râpé.
- Enfournerez pendant 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte.

