

# ÉPINARDS EN LASAGNES



Pour  
4 personnes



Préparation 25 minutes



Cuisson  
50 minutes



1 page

## INGRÉDIENTS

- 8 feuilles de lasagnes
- 680 g d'épinards
- 2 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 110 g de feta
- 60 g de beurre
- 45 g de fromage râpé
- 30 g de parmesan
- 75 cl de lait
- 45 g de farine
- Noix de muscade râpées
- Cannelle
- Sel, poivre

## JE PRÉPARE

### Étape 1

Faire cuire les épinards pendant 15 minutes.

### Étape 2

Râper la feta. Battre les oeufs.

### Étape 3

Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Verser progressivement le lait sans cesser de remuer. Porter à ébullition et laisser cuire la béchamel 3 minutes. Saler, poivrer et ajouter 3 pincées de muscade, la feta et l'ail.

### Étape 4

Incorporer les oeufs battus à la béchamel, verser le tiers de la sauce sur les épinards. Bien mélanger.

### Étape 5

Prendre le plat à gratin, le beurrer et déposer une fine couche de béchamel au fond. Ajouter 2 feuilles de lasagnes côte à côte et recouvrir de préparation aux épinards. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de lasagnes.

### Étape 6

Saupoudrer de parmesan et de fromage râpé, enfourner pour 35 minutes.

