

Épinards en lasagnes

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 500g 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

La **recette**

Etape 1

Faire cuire les épinards selon les instructions sur l'emballage ou bien quelques minutes à la poêle si ils sont frais.

Etape 2

Râper la feta. Battre les oeufs.

Etape 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.

Etape 4

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

Etape 5

Prendre le plat à gratin, le beurrer et déposer une fine couche de béchamel au fond. Ajouter les 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 feuilles de lasagne.

Etape 6

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