Lasagnes chèvre - épinards

Ingrédients :

- 1 paquet de pâtes à lasagne
- 1 kg d'épinards hachés surgelés
- 1 pot de sauce tomate aux légumes (env 400 g)
- 1 pot de chèvre à tartiner (150g)
- 40 g de beurre
- 50 cl de lait
- 6 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de noix de muscade (en option)
- fromage râpé

Préparation :

- faites décongeler les épinards au micro ondes dans un saladier
- pendant ce temps, préparez la béchamel ; faites fondre le beurre dans une casserole, puis, hors du feu, ajoutez la farine. Mélangez avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte. Remettez à chauffer à feu doux et incorporez petit à petit le lait. Ajoutez une bonne pincée de sel et la noix de muscade. Réservez
- dans un grand plat carré ou rectangulaire, disposez des plaques de pâte à lasagne sur toute la surface
- ajoutez une couche de béchamel, puis une couche d'épinards et enfin une légère couche de sauce tomate
- ajouter à nouveau une couche de pâtes et ainsi de suite
- après avoir mis 3 couches de chaque, ajoutez du fromage râpé sur toute la surface et enfournez à 180 degrés pendant environ 30 min jusqu'à ce que le gratin soit bien coloré
- attendez une bonne demi heure avant de servir, les lasagnes tiendront mieux lors du service, et dégustez !

Astuce :

La quantitié préparée étant assez conséquente, vous pouvez les faire réchauffer le lendemain accompagnées d'une bonne salade que vous pouvez décorer d'un mélange de graines (lin, courge, tournesol etc...)