



Pâtes

Lasagnes aux épinards et à la ricotta



1h05 **30 min** **35 min** **0** **806**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le montage

9 Feuilles de lasagne
125 g **Mozzarella**
50 g **Parmesan**
2 c. à café **Huile d'olive**

Ingrédients pour la garniture

1 kg **Epinard**
300 g **Ricotta**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Laver soigneusement les épinards à l'eau froide et les égoutter à l'aide d'une passoire.
- 2 Hacher les épinards finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Eplucher et presser l'ail. Le hacher à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire fondre le beurre dans une sauteuse, faire dorer l'ail pendant 30 secondes.
- 5 Ajouter les épinards, les faire cuire pendant 10 minutes en les remuant à l'aide d'une spatule. Ceux-ci doivent perdre leur eau et diminuer de moitié.
- 6 Hors du feu, ajouter la crème fleurette et la ricotta.
- 7 Mélanger à l'aide d'une spatule, assaisonner de sel, poivre et muscade.

Étape 2

Montage et cuisson des lasagnes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Remplir une casserole d'eau froide, la porter à ébullition. Plonger les feuilles de lasagnes deux par deux. pendant

- 3 1 minute. Celles-ci doivent rester al dente, c'est-à-dire fermes à l'intérieur.
- 4 Egoutter les feuilles de lasagne à l'aide d'une écumoire, les déposer sur un torchon propre.
- 5 Enduire le fond d'un plat à lasagne avec l'huile d'olive.
- 6 Étaler 3 feuilles de lasagne au fond du plat. Recouvrir avec le tiers des épinards.
- 7 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 8 Couper la mozzarella en rondelles, râper le parmesan.
- 9 Recouvrir les dernières feuilles de lasagne avec les deux fromages, l'huile d'olive. Puis enfourner pendant 25 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper les lasagnes en parts et servir sans attendre.