

LASAGNES AU BUTTERNUT & AUX EPINARDS

Quantité : pour un plat rectangulaire de 30 x 20 cm (prof 5 cm) : pour 6/8 personnes

Ingrédients :

- 270 g de lasagnes ou 15 feuilles de 17 cm x 9 cm
- 1 kg d'épinards frais ou en branches surgelés.
- Sauce tomate :
- Un butternut : 1,5 kg
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 50 cl de béchamel : 40g beurre + 40 g farine + 50 cl lait)
- Sel, poivre du moulin, épices
- 200 g de fromage de gruyère ou Parmesan râpé

Recette :

Faire chauffer la sauce tomate.

Faire revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive dans une cocotte.

Y déposer les épinards pour les faire cuire (environ 10 mn). Saler avec du gros sel. Ne pas trop les faire cuire.

Préparer la béchamel : faire fondre les 40 g de beurre dans une casserole à feu doux et y incorporer les 40 g de farine en remuant avec une cuillère en bois ou un fouet continuellement pendant 5 mn. Ajouter progressivement le lait chaud tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Saler poivrer et ajouter un peu de muscade.

Mélanger la béchamel aux épinards.

Eplucher le butternut, le découper en tranches fines et les faire cuire dans une sauteuse sur un lit d'oignons préalablement revenu pour obtenir une chair tendre mais pas trop cuite.

Réserver le butternut.

Dans le fond du plat à gratin verser une couche de sauce tomate et y déposer une couche de lasagnes. Verser à nouveau de la sauce tomate sur cette couche de lasagnes et y déposer une couche de tranches de butternut

Déposer une couche de lasagnes

Verser le mélange épinards – béchamel

Déposer une couche de lasagnes

Verser de la sauce tomate , des butternut.

Déposer une couche de lasagnes

Verser le mélange épinards – béchamel

Déposer une couche de lasagnes

Recouvrir de sauce tomate

Saupoudrer de parmesan râpé

Mettre au four pendant 45 mn

Surveiller que la surface du plat ne soit pas trop grillée, le cas échéant mettre une feuille de papier alu au dessus pour finir la cuisson

C'est prêt !

Mélanger les tomates avec les échalotes et les oignons hachés. Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger. Saler et poivrer.

Préparer la béchamel et la mélanger aux épinards.

Dans un plat à gratin de 30 x 20 cm, bien beurré, déposer une couche de lasagnes, la préparation aux épinards, le fromage à raclette râpé, une couche de lasagnes, une couche de sauce tomates, du fromage râpé.

Recommencer une fois l'opération et faire cuire 40 min au four préchauffé à thermostat 6/7 (180°C).

Remarques : Ne pas remplir le plat à ras bord