

# Lasagnes aux épinards et mozzarella



Garfield n'est pas le seul à raffoler de lasagnes dans les bandes dessinées du même nom. Aux États-Unis, on a même consacré un jour férié à ce classique italien: le 29 juillet. Le plat fait également partie du livre des records. À l'occasion du championnat d'Europe de football 2012, la Pologne a préparé les plus longues lasagnes du monde. Elles mesuraient 2,5 sur 25 mètres et avaient été confectionnées en l'honneur de l'équipe de football italienne.

Au fait, les lasagnes ont un jumeau visuel, appelé Vincisgrassi. Au lieu de viande hachée, elles sont farcies de différents abats. Dans la recette d'aujourd'hui, les lasagnes aux épinards frais et ricotta crémeuse sont exemptes de viande.

## Sauce aux épinards

- 2 cs d'huile d'olive
- 80 g d'échalotes, hachées
- 600 g d'épinards frais
- 2 cc de sel
- 500 g de ricotta
- 70 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- Poivre noir du moulin
- 1 cc de muscade en poudre

## Sauce béchamel

- 6 cs de beurre
- 6 cs de farine
- 700 ml de lait froid
- 1 cc de muscade en poudre
- 1½ cc de sel
- Poivre noir du moulin

## De plus

- 18 feuilles de lasagne
- 50 g de parmesan, finement râpé
- 100 g de mozzarella, râpée grossièrement

## Sauce aux épinards

1. Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle, puis blondissez les morceaux d'échalotes.
2. Ajoutez peu à peu les épinards et cuisez-les, salez.
3. Réduisez en purée le mélange d'épinards et d'oignons avec le reste des ingrédients de la sauce aux épinards.

## Sauce béchamel

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et cuisez brièvement à feu doux en remuant constamment.
2. Ajoutez lentement le lait en remuant vigoureusement avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.
3. Ajoutez la muscade en poudre, le sel et le poivre et laissez mijoter à feu doux pendant environ 8 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

## Finitions

1. Préchauffez le four à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez le parmesan et la mozzarella dans un récipient. La moitié de ce mélange est utilisée comme couche intermédiaire dans les lasagnes, la deuxième moitié constitue la couche supérieure à gratiner.
3. Répartissez d'abord une fine couche de sauce aux épinards dans le fond d'un plat à gratin. Ensuite, superposez les couches dans l'ordre suivant jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés: feuilles de lasagne, sauce aux épinards, sauce béchamel, en répartissant la moitié du mélange de fromage au milieu des couches.
4. Pour terminer, répartissez la deuxième moitié du mélange de fromage sur les lasagnes.
5. Cuisez les lasagnes pendant 45 minutes dans la moitié inférieure du four. Si elles deviennent trop foncées, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium. Avant de servir, laissez reposer les lasagnes à température ambiante pendant environ 10 minutes.

**Temps de préparation: environ 1 heure et 45 minutes (temps de cuisson inclus)**

### Selvarossa Salice Salentino DOP Riserva

Robe pourpre foncé. Nez de cassis et de vanille. Bouche pleine aux arômes complexes et intenses de prunes séchées, de tabac et de chocolat. Finale persistante et équilibrée.

[Voir dans le weinshop](#) \_\_\_\_\_

