

Lasagnes mozzarella et feuilles d'épinard



Aujourd'hui c'est lasagnes ! De délicieuses et savoureuses lasagnes à la mozzarella et aux feuilles d'épinard (me revoilà avec mes feuilles d'épinard ;P). Comme d'habitude, pour la béchamel j'ai opté pour ma version légère et rapide, celle avec simplement du lait et de la Maïzena, pourquoi faire compliqué quand on peut faire simple honnêtement ?! Et puis l'avantage de celle-ci est qu'elle est beaucoup plus légère que la traditionnelle et elle a exactement le même goût alors ! Pour ce qui est des feuilles d'épinard je n'ai pas mis de quantité car 'est à vous de voir, c'est un peu à volonté ! ;) La mozzarella se marie à merveille avec les feuilles d'épinard, c'est juste un régal !

Pour 5 à 6 personnes

Ingrédients:

Feuilles de lasagne

220g de mozzarella

Feuilles d'épinard

Pour la sauce béchamel:

500g de lait

2c. à soupe de Maïzena

Basilic ciselé

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la sauce béchamel:

Dans un bol fouettez la Maïzena avec du lait.

Dans une casserole, versez le restant du lait avec du sel et du poivre et portez le tout à ébullition.

Tout en fouettant, ajoutez la Maïzena diluée et mélangez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez du basilic ciselé. Mélangez bien.

Préparez les lasagnes:

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Coupez en morceaux la mozzarella et hachez grossièrement les feuilles d'épinard.

Huilez légèrement un plat à gratin et déposez dans le fond deux feuilles de lasagne. Versez par-dessus 1/3 de la sauce béchamel. Répartissez 1/3 de la mozzarella ainsi qu'1/3 des feuilles d'épinard. Répétez l'opération deux

fois, en finissant par des feuilles de lasagnes puis de sauce béchamel. Parsemez du gruyère râpé sur les lasagnes.

Enfournez pour 25 à 30min, le dessus doit être bien doré.

Servez bien chaud.