

Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade. Mélangez.

Une fois la béchamel prête réservez-la.

Préparez les lasagnes:

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Ajoutez le gruyère râpé à la béchamel. Coupez en morceaux le roquefort ainsi que le fromage de chèvre.

Huilez légèrement un plat à gratin et déposez dans le fond deux feuilles de lasagne. Versez la moitié de la sauce tomate dessus. Répartissez la moitié du fromage de chèvre ainsi que la moitié du roquefort. Recouvrez de la moitié de la béchamel. Déposez deux feuilles de lasagne. Versez le reste de sauce tomate par-dessus. Répartissez le reste des fromages. Déposez enfin deux feuilles de lasagnes et répartissez le reste de béchamel dessus.

Coupez la mozzarella en morceaux et déposez ces derniers sur la béchamel.

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

Servez bien chaud.