

Lasagnes à la feta



Je commence la semaine en vous proposant ces savoureuses lasagnes à la feta. Des lasagnes sans viande (bien évidemment) tout simplement garnies de béchamel, de sauce tomate napolitaine et de feta. C'est une recette très simple et vraiment délicieuse. Pour ma béchamel j'ai opté pour une légère, c'est-à-dire sans beurre ni lait, simplement avec de la Maïzena et du lait. J'ai adoré ces lasagnes bien parfumées !

Pour 2 personnes

Ingrédients:

3 feuilles de lasagne

190g de sauce tomates napolitaine

65g de feta

1 bonne poignée de gruyère râpé

Pour la béchamel légère:

50g de Maïzena

40cl de lait

2 pincées de sel

1 pincée de noix de muscade

Poivre

Préparation:

Préparez la béchamel légère:

Dans un bol, diluez la Maïzena dans un peu de lait.

Faites chauffer le reste lait avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Dès que l'ébullition se prononce, versez le mélange Maïzena-lait et fouettez sans cesse avec un petit feu jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Une fois la béchamel prête réservez-la.

Préparez les lasagnes:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Huilez légèrement un plat à gratin et déposez dans le fond une feuille de lasagne. Versez la moitié de la sauce tomates. Emiettez par-dessus la moitié de la feta. Recouvrez avec la moitié de la béchamel. Déposez de nouveau une feuille de lasagne et versez dessus le reste de sauce tomates. Emiettez dessus le reste de feta. Mettez par-dessus la dernière feuille de lasagne. Recouvrez avec le reste de béchamel. Parsemez de gruyère râpé.

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

Servez bien chaud.