

## Ingrédients pour 4 personnes

- 16 feuilles de lasagne aux œufs, sans précuisson
- 600 g de jeunes épinards à cuisiner (Bonduelle)
- 1 gousse d'ail
- 250 g de ricotta
- 1 œuf
- 1 cuil. à soupe de pesto alla genovese (facultatif)
- 80 g de parmesan râpé
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- noix de muscade, sel, poivre

## Etapas de préparation

1. Dans une grande casserole, chauffez l'huile avec l'ail écrasé. Ajoutez les épinards, tournez jusqu'à ce que les feuilles soient fanées et que l'eau rendue soit évaporée. Salez, poivrez. Laissez tiédir puis hachez-les grossièrement.

2. Ecrasez la ricotta. Incorporez l'œuf et le pesto, puis les épinards.

3. Dans une casserole, faites fondre 50 g de beurre. Ajoutez la farine, en tournant rapidement. Délayez avec le lait et la crème liquide, ajoutés peu à peu, sans cesser de tourner avec une cuillère en bois. Hors du feu, incorporez 30 g de parmesan. Assaisonnez cette crémeuse de sel, poivre et muscade.

4. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Versez un peu de béchamel dans le fond d'un plat à gratin beurré. Déposez une couche de lasagnes. Couvrez d'épinards puis à nouveau de lasagnes et de béchamel. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de béchamel. Parsemez 50 g de parmesan et le reste de beurre en parcelles. Enfourez pour 25 min.

### Conseil

Les lasagnes sans précuisson (Barilla) ont besoin d'être largement recouvertes de sauce pour cuire directement au four. Au besoin, allongez d'un peu de crème liquide.