

Lasagnes aux épinards et au saumon fumé

1 kg d'épinards (6 personnes)

6 tranches de saumon fumé

12 lasagnes

50 g de farine

50 g de beurre

60 cl de lait

Sel et poivre

Muscade

100 g de parmesan râpé

100 g de gruyère râpé

Lavez et équeutez les épinards.

Faire fondre un peu de beurre dans un gros faitout puis mettre les épinards à cuire à feu moyen. Remuez régulièrement et laisser cuire environ 10 min.

Faire égoutter les épinards dans une passoire, la cuisson terminée.

Préparez une sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole. Le beurre fondu, retirez du feu. Ajoutez la farine et mélangez au fouet. Versez le lait peu à peu en continuant de mélanger. Replacez la casserole sur le feu et laissez la béchamel s'épaissir en continuant de remuer. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Arrêtez la cuisson lorsque la consistance de la béchamel est épaisse.

Incorporez les épinards dans la béchamel.

Dans un plat allant au four, mettre 3 plaques de lasagnes sur le fond du plat. Versez un peu de béchamel. Ajoutez 2 tranches de saumon fumé. Saupoudrez de parmesan. Répétez l'opération 2 fois. Sur la dernière couche de lasagne, mettre uniquement un peu de béchamel et le gruyère râpé.

Mettre au four environ 40 min à 180°C.