

Lasagne aux épinards et champignons

Ingrédients (6 personnes)

- 250 g d'épinards hachés surgelés
- 300 g de champignons de Paris
- 425 g de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 c. à soupe de basilic
- 200 g de ricotta
- 100 g de cheddar râpé
- 100 g de parmesan râpé
- 30 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 g de lasagne
- Sel, poivre

• Préparation

- Presser les 2 gousses d'ail.
- Emincer finement l'oignon.
- Hacher le basilic.
- Faire décongeler les épinards et égoutter les soigneusement.
- Dans un plat, mélanger les épinards au cheddar et à la ricotta.

• Cuisson

- Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché et l'ail écrasé dans 2 c. à soupe d'huile d'olive.
- Ajouter les champignons émincés et faire cuire quelques minutes.
- Ajouter les tomates concassées et le concentré de tomates. Laisser mijoter 5 mn.
- Ajouter le basilic haché et saler et poivrer.
- Disposer une couche de lasagne sur le fond d'un plat allant au four et étaler la moitié du mélange aux épinards.
- Recouvrir à nouveau de pâtes à lasagne et versez-y la sauce tomates.
- Répéter la même opération avec le reste des ingrédients.
- Saupoudrer de parmesan et napper de crème liquide.
- Couvrir le plat et l'enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, retirer le papier aluminium.

• Variantes

Ce plat peut se préparer aussi avec du jambon cuit ou des lardons. Vous pouvez également varier les fromages: chèvre frais ou en bûche, feta.

