



Lasagne de légumes aux épinards frais et à la ricotta



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme d'épinards frais
400 grammes de ricotta
1 bouquet de basilic (ciselé)
12 feuilles de lasagne
huile d'olive
2 échalotes (émincées)
500 grammes de champignons (en rondelles)
2 gousses d'ail (émincé)
1 chou-rave (pelé et coupé en petits dés)
250 grammes mozzarella (en tranches)
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Lavez soigneusement les épinards et laissez-les égoutter. Portez une grande casserole d'eau à ébullition et ajoutez 2 cuillères à soupe de sel. Plongez-y les épinards et portez à ébullition. Utilisez une écumoire pour sortir les légumes de l'eau (laissez l'eau dans la casserole) et égouttez-les dans un tamis. Rincez les épinards à l'eau froide pour les refroidir. Laissez-les bien égoutter et pressez-en l'excédent d'eau. Mélangez les épinards, la ricotta et le basilic. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 2.** Plongez les feuilles de lasagne, une à une, dans l'eau de cuisson et laissez-les cuire 5 minutes. Égouttez les feuilles côte à côte sur un linge propre.
- 3.** Faites blondir les échalotes à l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les champignons et faites-les dorer. Assaisonnez de sel, de poivre et d'ail. Poursuivez la cuisson brièvement et retirez les légumes de la poêle. Dans la même poêle, faites cuire les dés de chou-rave dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient al dente.



- 4.** Badigeonnez un plat allant au four d'huile d'olive et couvrez le fond de 3 feuilles de lasagne. Couvrez-les d'un tiers du mélange aux épinards et des champignons. Ajoutez 3 feuilles de lasagne et couvrez-les d'un tiers du mélange aux épinards et du chou-rave. Terminez avec les dernières feuilles de lasagne, le reste du mélange aux épinards et la mozzarella.
- 5.** Enfournez le plat dans un four préchauffé à 200 °C pour une cuisson de 40 minutes.