

Lasagnes vertes au jambon et aux tomates séchées

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour un plat de 24 x 24 cm (5-6 personnes)

2 tranches de jambon épaisses (400 g au total)

2 courgettes (400 g)

200 g d'épinards en branches

6 feuilles de lasagnes fraîches

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive

Piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

Pour la béchamel :

50 g de beurre

50 g de farine

60 cl de lait

Sel, poivre, muscade

Laver et sécher les épinards, les équeuter et retirer la côte centrale. laver et émincer les courgettes. Couper le jambon en lanières. Détailler les tomates séchées en morceaux en gardant quelques une entières pour le dessus des lasagnes. Plonger les lasagnes 2 à 3 mn dans de l'eau bouillante salée et les égoutter sur un linge.

Préparer la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter d'un coup la farine, bien mélanger et ajouter peu à peu le lait sans cesser de remuer pour bien lisser l'ensemble et jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Dans un plat monter les lasagnes en alternant les couches de pâtes, d'épinards, de jambon, de béchamel et de tomates confites. Assaisonner chaque couche de légumes.

Terminer par des courgettes, les tomates séchées entières réservées, un peu de béchamel et le gruyère râpé.

Cuire à four préchauffé à 200° 30 à 40 mn jusqu'à ce que le dessus gratine bien.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>