

LASAGNES THON CHEVRE EPINARDS

Recette proposée par Swaz



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4-6 personnes

- 1 portion de béchamel - 1 kg d'épinards décongelés - 2 grosses boîtes de thon - 1 buche de chèvre - 100 g de gruyère rapé - lasagnes sèches

1. Réaliser la béchamel selon le livre de recettes
2. Ajouter les épinards décongelés a la béchamel
3. Ajouter les 2 boîtes de thon égouttées aux épinards et la béchamel
4. Couper la bûche de chèvre en morceaux et lancer programme expert vitesse 4 environ 5 minutes: la préparation doit être homogène. Dans un plat à gratin beurré, alterner une couche de lasagnes, une couche de préparation a la béchamel jusqu'à épuisement de la préparation. Terminer par une couche de lasagnes.
5. Recouvrir de gruyère rapé et enfourner à 170 degrés pour 30 minutes environ (tester la cuisson avec un couteau pointu). Pour des lasagnes plus fondantes recouvrir d'une feuille de papier aluminium. déguster avec une salade.

Cook Expert ■

