

# LES LASAGNES D'IRENE

Cours du 25 avril 2018

## Ingrédients (pour 8 personnes)

1 boîte de lasagnes  
500 g de viande hachée de bœuf ou chair à saucisse  
1,5 kg d'épinards en branche surgelés  
1 lg de tomates pelées en conserve  
1 l de lait  
80 g de farine  
50 g de beurre  
Au goût oignons, ail, herbes de Provence  
Noix de muscade (facultatif)  
Sel, poivre

## Préparation

1. La veille cuire les épinards ; les laisser égoutter toute la nuit
2. Le lendemain : préparer une béchamel avec 1 l de lait et 80 g de farine ; réserver
3. Faire revenir les oignons, l'ail et les herbes de Provence
4. Ajouter la viande, la cuire, assaisonner de sel, poivre ; réserver
5. Ajouter les tomates pelées coupées en morceaux ; assaisonner ; réserver
6. Dans un plat à gratin, mettre les pâtes de lasagnes au fond du plat ; ajouter un peu de béchamel
7. Etaler le mélange de viande, ajouter les épinards ; mettre les pâtes de lasagnes
8. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients ; finir par une couche de béchamel
9. Saupoudrer de gruyère râpé
10. Cuire environ 30 mn au four à 200°C