

# Lasagne express épinards et ricotta

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



**Lasagne pour 4 ou 5 personnes.**

-250g de pâtes à lasagnes

-500g d'épinards frais

-250g de fromages à râper coupés en cubes (en réserver 50g pour le gratin)

-500g de ricotta

-300g de crème liquide (en réserver 100g pour le gratin)

-2 oeufs

-sel, poivre, muscade

Faire bouillir de l'eau dans une casserole et ébouillanter les épinards 10 secondes après les avoir lavés. Puis les laisser égoutter dans une passoire.

Déposer les cubes de fromage dans le bol du Thermomix et mixer **8sec/vit7**, retirer 50g pour le gratin.

Ajouter dans le bol, la ricotta, 200g de crème, les 2 oeufs entiers, sel, poivre, muscade et enfin les épinards. Mixer **30sec/vit3**. La farce est prête.

Préchauffer le four à 200 degrés.

Etaler une fine couche de farce dans le fond du plat, recouvrir de plaques de lasagnes sans les superposer, une couche de farce, puis les pâtes, et ainsi de suite.

Terminer par une couche de plaques, recouvrir avec les 100g de crème restants puis avec les 50g de fromage.

Cuisson au four: 30-35 minutes. Attendre 10 minutes hors du four avant de découper les parts et servir.

Bon appétit, c'est un délice

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix. Il faudra râper le fromage et mélanger les ingrédients manuellement.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!