

# Lasagnes vertes

*Ou comment faire connaissance avec les blettes sans se fâcher*

Pour 4 personnes

*La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom*



## Ingrédients

500 ml de lait  
50 g de beurre  
50 g de farine  
1 kg de blettes (côtes + feuilles)  
200 g d'emmental râpé  
Pignons (facultatif)  
Sel, poivre, muscade

*On peut remplacer les blettes par des épinards frais ou tout autre légume (poireaux, courgettes...)*

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (TH.6). Préparer les blettes en séparant les feuilles des côtes et en ôtant la partie filandreuse des côtes.
2. Nettoyer le tout et découper les côtes en tronçons de 2 cm. Faire cuire le tout à la vapeur une dizaine de minutes.
3. Pendant ce temps préparer une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade selon les goûts.
4. Mélanger la béchamel aux blettes une fois cuites.
5. Disposer une fine couche de ce mélange au fond d'un plat à gratin.
6. Recouvrir d'une couche de feuilles de lasagnes, puis napper à nouveau de blette à la béchamel. Parsemer de fromage râpé et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
7. Terminer par une couche de fromage.
8. Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner pour 20 minutes.
9. Retirer la feuille d'aluminium. Parsemer de pignons et remettre à gratiner 10 minutes.