

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

REPOS : -

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE :

INGRÉDIENTS :

400 g	Feuilles de lasagnes
500 g	Poireaux
500 g	Épinards frais
-	Huile d'olive
180 G	Emmental râpé
100 g	Pignons
50 g	Basilic frais
100 g	Parmesan
2 gousses	Ail
50 cl	Lait
30 g	Farine
30 g	Beurre

LASAGNES VERTES

- 1) Préparer les légumes. Ôter la terre et couper les poireaux en tronçons. Nettoyer les épinards.
- 2) Faire cuire les légumes à la vapeur séparément.
- 3) Préchauffer le four à 180°C (TH.6).
- 4) Préparer le pesto : laver et sécher les feuilles de basilic. En garder quelques unes de côté. Mixer le basilic avec les pignons, le parmesan et l'ail. Ajouter progressivement de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- 5) Préparer la béchamel : faire fondre le beurre. Ajouter la farine en fouettant hors du feu. Ajouter progressivement le lait en fouettant pour dissoudre le mélange. Remettre à épaissir sur feu doux.
Assaisonner et ajouter **la moitié du pesto**. Conserver le reste pour une autre préparation (se congèle très bien).
- 6) Dans le fond d'un plat à gratin disposer une couche de béchamel au basilic. Recouvrir d'une couche de lasagnes crues, puis une couche d'épinards, une couche de sauce, une couche de poireaux et parsemer de fromage.
- 7) Renouveler l'opération : lasagne, épinards, sauce, poireaux, fromage... lasagne, etc.. jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par du fromage.
- 8) Recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner pendant 20 minutes. Ôter le papier et terminer la cuisson pour gratiner le tout 10 minutes.
- 9) Décorer avec les feuilles de basilic réservées.

