

Lasagnes aux épinards, sauce aux olives façon Pesto Vert

À la rentrée, nous vous avons présenté les nouvelles sauces aux olives Tramier. Et dans les mois à venir nous allons vous donner plein d'idées de recettes afin de régaler vos amis et votre famille avec ces délicieuses sauces !

Aujourd'hui, vous allez découvrir des lasagnes aux pousses d'épinards, agrémentées de sauce aux olives façon Pesto Vert et d'une sauce béchamel. Un mariage des plus heureux qui va ravir vos papilles !

- 4 pers.
- 20 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 16 feuilles de lasagnes précuites
- 250 g de pousses d'épinards
- 180 g de sauce aux olives façon Pesto Vert Tramier
- 100 g de mozzarella coupée en rondelles
- 50 g de noix concassées

La sauce béchamel :

- 40 cl de lait
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation

La béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et versez le lait en continuant à mélanger pour éviter la formation de grumeaux. Salez et poivrez, ajoutez une pincée de noix de muscade, amenez le tout à ébullition et laissez cuire quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce. Retirez du feu dès que ça commence à s'épaissir.

Montage :

Dans un plat à gratin, disposez une couche de feuilles de lasagnes, une couche d'épinards, nappez de béchamel puis de sauce aux olives. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de lasagnes, le reste de béchamel et les rondelles de mozzarella.

Enfournez pendant 20 min dans un four préchauffé à 180°C.

Servez bien chaud en décorant avec quelques feuilles de pousses d'épinards et de noix concassées.