

Lasagnes chèvre, épinards et pancetta (ou lard fumé)

Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de lasagnes fraîches

1 kg d'épinards en branches surgelées (1,1 kg de frais)

300 g de fromage de chèvre frais (Chavroux ou Petit Billy)

200 g de pancetta ou de lard fumé en très fines tranches

75 g de beurre

75 g de farine

75 cl de lait

20 cl de crème liquide

100 g de parmesan fraîchement râpé

100 g de pignons de pin

2 c à s d'huile d'olive

Muscade râpée

Sel et poivre du moulin

Faire décongeler les épinards dans une casserole à feu doux, quand ils sont bien tendres les égoutter en les pressant dans les mains puis les hacher grossièrement au couteau. Pour des épinards frais retirer les queues et les côtes épaisses, les laver, les faire tomber au beurre puis les égoutter, les assaisonner, ensuite les hacher grossièrement au couteau.

Détailler la pancetta en lanières. Les faire dorer à sec dans une poêle puis les égoutter sur du papier absorbant. Faire dorer à sec les pignons. Les laisser refroidir.

Pour la béchamel faire fondre le beurre, ajouter ensuite la farine mélanger puis verser le lait petit à petit en remuant sans cesse, il faut obtenir une béchamel assez liquide.

Assaisonner de muscade, sel et poivre.

Émietter le chèvre dans la béchamel encore chaude et remuer énergiquement pour qu'il fonde. Ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau.

Huiler un plat rectangulaire et tapisser le fond de feuilles de lasagnes, couvrir d'une couche d'épinards, parsemer de pignons et de lanières de pancetta, napper d'un peu de béchamel et recommencer, parsemer de parmesan râpée et recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Finir par de la béchamel et du parmesan. Cuire 30 mn environ à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que les lasagnes soient dorées. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>