

## Lasagnes au gorgonzola et épinards

Préparation 30 mn

Cuisson 55 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de feuilles de lasagnes fraîches

500 g de veau haché

600-700 g d'épinards frais

300 g de gorgonzola

40 g de beurre

1 boîte de pulpe de tomates

2 échalotes

2 gousses d'ail

15 cl de vin blanc sec

6 brins de persil plat

1 branche de thym frais

Sel et poivre

Éplucher et hacher les échalotes.

Dans une sauteuse faire fondre les échalotes 20 g de beurre et après quelques minutes y ajouter le veau haché, la pulpe de tomates, le thym, le persil ciselé, le vin blanc, une gousse d'ail hachée, sel et poivre. Laisser mijoter pendant 30 mn à feu doux. En fin de cuisson vérifier l'assaisonnement, il faut que la sauce soit bien relevée.

Pendant ce temps, équeuter et laver les épinards et les faire tomber dans une poêle avec 20 g de beurre. Quand ils sont cuits les assaisonner et réserver.

Frotter un plat à gratin avec la 2<sup>ième</sup> gousse d'ail coupée en 2. Tailler le gorgonzola en lamelles et préchauffer le four à 180°.

Dans le plat mettre une couche de sauce au veau et couvrir d'épinards, de rectangles de pâte à lasagnes et de lamelles de gorgonzola, puis recommencer l'opération (dans un plat de 17 cm x 23 cm j'ai fait 3 couches).

Enfourner pour 25 mn environ jusqu'à ce que les lasagnes soient dorées. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>