



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

MINI-LASAGNES D'ÉPINARDS GARNITURE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 4 portions de Mini Babybel chèvre
- 1 paquet de feuilles de ravioles gyoza (10 cm de diamètre/300 g) épicerie asiatiques
- 250 g de feuilles d'épinards
- 50 cl de lait
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation

- 1 Préparez la béchamel : dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine, laissez cuire 1 minute en remuant sans cesse. Versez le lait froid et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Dès que la béchamel épaissit, retirez-la du feu.
- 2 Avec la râpe 4 faces, côté gros trous, râpez les Mini Babybel chèvre. Préchauffez le four à 200°C.
- 3 Garnissez les plats individuels : étalez une fine couche de béchamel, puis deux feuilles de ravioles gyoza, deux ou trois feuilles d'épinards, du Mini Babybel râpé, de la béchamel et deux feuilles de gyoza et à nouveau les épinards, le Mini Babybel et terminez des feuilles de ravioles gyoza et une couche de béchamel.
- 4 Enfournes les mini-lasagnes 20 minutes à 200°C et dégustez-les avec une salade, une viande ou un poisson.

Vous pouvez remplacer les feuilles de ravioles gyoza par de la pâte à lasagne fraîche que vous couperez en disques avec un emporte-pièce ou un verre.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

