

Escargots épinards ricotta, sauce à la mozzarella fondue

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

• 7 feuilles de lasagne fraîches (14 x 20 cm) • 250 g de ricotta • 40 g de beurre
• 795 g d'épinards hachés en boîte (une fois égouttés) • 1 oeuf • 300 g de viande hachée • 50 cl de lait
• 40 g de farine • 125 g de mozzarella • 25 g de parmesan • sel, poivre, muscade

Bien égoutter les épinards.

Les mettre dans un plat avec la ricotta. Mélanger, ajouter l'oeuf battu, saler, poivrer. Emietter la viande hachée et l'incorporer à cette farce.

Beurrer un grand plat à gratin.

Préparer la béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine, mélanger, puis ajouter le lait. Faire cuire sur feu doux en remuant sans cesse pour faire épaissir. Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade râpée. Ajouter ensuite le parmesan et la mozzarella coupée en petits morceaux. Faire chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Verser une fine couche de béchamel dans le fond du plat, garder la sauce au chaud (pour éviter que la mozzarella ne redevienne solide).

Faire bouillir une grande quantité d'eau et la verser dans un plat large à bords hauts. Plonger chaque feuille de lasagne dans l'eau bouillante 1 minute, la sortir délicatement et la poser ensuite sur un torchon propre pour l'égoutter et la sécher. Sur un plan de travail, poser chaque feuille, et les couper en 4 pour obtenir 4 longues bandes de hauteur 3 à 4 cm.

Allumer le four th6, 180°C.

Sur chaque bande de pâte, déposer une couche de farce. Rouler.

Disposer chaque bande de pâte farcie et roulée dans le plat verticalement. Lorsque toutes les pâtes farcies sont rangées dans le plat, recouvrir avec la béchamel au fromage. Enfourner pour 30 minutes.