

LASAGNES AU POULET ET ÉPINARDS (6 personnes)

- 10 à 12 plaques à lasagnes
- 600 g de blanc de poulet
- 800 g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de comté râpé
- Sauce Mornay maison
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Faire la sauce Mornay et la réserver.

Laver les pousses d'épinards. Chauffer une marmite avec un filet d'huile d'olive pour y faire fondre les pousses d'épinards à feu doux. Saler, poivrer et réserver.

Couper les blancs de poulet en petits dés et les faire dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive sur toutes les faces.

Dans un plat à gratin verser un fond de sauce Mornay, couvrir de plaques à lasagnes. Verser dessus une moitié du poulet et des épinards. Remettre une couche de sauce Mornay suivie de plaques à lasagnes. Ajouter l'autre moitié de poulet et des épinards. Recouvrir à nouveau avec des plaques à lasagnes. Ajouter le reste de la sauce Mornay et finir avec le comté râpé.

Enfourner environ 20 minutes à 180°C (thermostat 6).

