Lasagnes aux épinards, ricotta et sauce tomate

Des lasagnes végétariennes généreuses : épinards, ricotta, sauce tomate maison et fromage gratiné.

6 personnes	30 min préparation	50 min cuisson	80 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g d'épinards frais
- 250 g de ricotta
- 1 œuf
- 1 oignon
- 15 g de huile d'olive
- 500 g de coulis de tomates
- 250 g de plaques de lasagnes
- 150 g de mozzarella râpée
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon avec l'huile.
   4 sec / vitesse 5
2. Faire revenir, puis ajouter le coulis et 1 c. à café de sel et cuire.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Verser la sauce dans un saladier. Dans le bol rincé, mixer les épinards crus avec la ricotta, l'œuf et le sel restant.
   15 sec / vitesse 4
4. Monter les lasagnes en alternant sauce, plaques et farce d'épinards.
5. Terminer par la sauce et la mozzarella, puis cuire 35 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Les épinards surgelés décongelés et pressés remplacent très bien les frais.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.