

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - **Temps de préparation :** 25 mn
Cuisson : 30 mn **Difficulté :** Facile



Lasagnes d'épinards à la feta

> Préparation

- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive.
- Faites revenir 10 minutes sur feu moyen les oignons hachés. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les bien.
- Faites cuire les épinards dans de l'eau salée. Egouttez-les faites-les sécher sur le feu dans la poêle en les remuant constamment pour que toute l'eau s'évapore. Salez et poivrez.
- Dressez ensuite sur le plat de service, en couches alternées les lasagnes, les épinards et les oignons, la feta et la béchamel.
- Passez le plat au four 180°C (thermostat : 6-7) pendant 30 mn à 40 mn.

Ingrédients

- 400 g de lasagnes
- 200 g de feta
- 1 oignon
- 1 boîte d'épinards
- 50 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de béchamel
- Fines herbes
- sel
- poivre