**Lasagnes aux épinards**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands :**

**sauce tomate :  
- 1 oignon  
- 2 gousses d'ail  
- 1 boîte de concentré de tomates (440 g)**  
**- 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)  
- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
lasagnes :  
- 30 feuilles de** [**lasagne**](http://recettes.de/lasagnes) **- 1 kg de** [**bœuf haché**](http://recettes.de/viande-hachee) **- 1 kg d'**[**épinards**](http://recettes.de/epinards) **surgelés hachés  
- 350 g de lait  
- 100 g de farine  
- 250 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone) **- 3 œufs  
- noix de muscade  
- 100 g de parmesan**

**1 plat à gratin de 35 cm X 25 cm  +  1 plat à gratin de 24 cm X 15 cm  
ou un grand plat à gratin  
Préchauffer le four à 195°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**La Sauce :**  
Faire revenir sans coloration dans 1 filet d'huile d'olive, l'oignon et l'ail émincés.  
Ajouter le contenu de la boîte de concentré de tomates, remuer et laisser revenir quelques secondes.  
Mouiller avec de l'eau (4 fois le contenu de la boîte vide de concentré).  
Saler, poivrer et mettre le bouquet garni.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à petit frémissement pendant 30 minutes.  
  
**La Farce aux épinards :**  
Mettre un filet d'huile dans la cocotte et faire revenir la viande hachée en l'égrenant bien avec la spatule, jusqu'à ce que les grains soient bien détachés et légèrement dorés.  
Ajouter les galets d'épinards et les laisser dégeler en remuant fréquemment.  
Lorsque les épinards sont dégelés, ajouter la farine et le lait et remuer comme pour faire une sauce béchamel.  
Saler, poivrer et râper un peu de muscade.  
Dès que la farce est bien liée, retirer du feu et incorporer le mascarpone et les œufs.  
  
**Le Montage :**Recouvrir le fond du plat d'une légère couche de sauce tomate.  
Tapisser de feuilles de lasagne et les recouvrir d'une légère couche de sauce tomate.  
Répartir le tiers de la farce aux épinards.  
Saupoudrer de parmesan râpé.  
Une couche de lasagne nappée de sauce tomate.  
La moitié de la farce aux épinards restante, saupoudrée de parmesan.  
Une couche de lasagne.  
Et on recommence encore une fois en terminant par des lasagnes .  
Imbiber largement de sauce tomate et laisser reposer un peu avant de faire cuire.  
  
**Je les prépare souvent quelques heures à l'avance pour que les pâtes aient bien le temps de s'imprégner de sauce.**Juste avant la cuisson, répartir le reste de parmesan sur le dessus du plat.  
Faire cuire pendant 30 minutes.  
Le dessus doit être bien doré.  
Laisser reposer un peu avant de couper et de servir.