

LASAGNES DE RAVIOLES AUX EPINARDS ET CHAMPIGNONS



4 personnes



20 minutes de
préparation



40 minutes de
cuisson



Difficulté facile



Ingrédients



Préparation

8 plaques de Ravioles du Dauphiné Label Rouge

300gr d'épinards frais

500gr de champignons de Paris

1 oignon

1 gousse d'ail

50gr de comté râpé

2 c.à.s d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour la béchamel :
35gr de farine

50gr de beurre

50cl de lait chaud

ETAPE 1

Préparation de la béchamel : Faites mousser le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère en bois sans laisser colorer. Versez le lait peu à peu sans cesser de remuer. Faites épaissir sur feu doux en mélangeant, 6 mn environ. Salez et poivrez.

ETAPE 2

Coupez le pied des champignons, nettoyez-les et coupez-les en lamelles. Lavez et essorez les épinards. Pelez l'oignon et l'ail et hachez-les. Faites revenir l'oignon et l'ail avec l'huile d'olive dans une poêle allant au four, ajoutez les champignons. Faites cuire sur feu vif environ 8 mn puis ajoutez les épinards et poursuivez la cuisson 3 mn. Salez et poivrez.

ETAPE 3

Retirez 2/3 de la préparation, déposez de la béchamel sur le 1/3 restant dans la poêle puis 2 ou 3 plaques de ravioles selon la taille de votre poêle. Renouvelez l'opération 2 fois en mettant une couche de préparation champignons/épinards, béchamel puis ravioles. Il faut terminer par ravioles et béchamel. Saupoudrez de comté râpé.

ETAPE 4

Faites cuire 25-30 mn sur feu doux à couvert. Faites ensuite gratiner les lasagnes 2 à 3 mn sous le grill du four.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !