

Lasagnes aux blettes

INGREDIENTS

Pour 4 personnes :

- 400 g de lasagnes
- 1 kg de feuilles de blettes fraîches
- 1 petit bouquet de [menthe](#)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'[olive](#)
- 1 bûche de [chèvre](#)
- 100 g de pignons
- 50 cl de lait
- 30 g de farine
- 30 g de beurre

PREPARATION

1 - Lavez les feuilles de blettes et coupez-les grossièrement. Faites-les revenir dans l'huile d'olive pendant 10 minutes, ajoutez les feuilles de menthe.

2 - Préparez la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez pendant 3 minutes sur feu doux. versez le lait et fouettez sur feu vif jusqu'à ce que le mélange épaississe. Assaisonnez.

3 - Dans un plat à gratin huilé, déposez une couche de lasagnes, les blettes avec les pignons, des tranches de chèvre puis répartissez dessus la béchamel. Déposez une nouvelle couche de lasagnes et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par des tranches de chèvre.

4 - Cuisez dans un four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes environ.