

LASAGNES AUX BLETTES

et à la tomate



👤 4 🕒 20 min 🕒 1 h

6 plaques de lasagnes (rayon frais ou faites maison) • 600 g de côtes et verts de blettes • 400 g de tomates • 60 cl de lait demi-écrémé ou de lait de soja • 50 g de Maïzena • 1 cuil. à soupe d'estragon • 100 g de gruyère râpé • 1 cuil. à café d'huile • sel, poivre

① Lavez les blettes et coupez les côtes et les feuilles vertes. Pelez et épépinez les tomates. Faites cuire pendant 15 minutes environ à l'étouffée les blettes, les tomates et l'estragon. Égouttez, puis salez et poivrez. ② Délayez la Maïzena avec le lait froid, puis faites épaissir à feu doux en tournant avec une cuillère en bois. Laissez cuire 2 minutes sans cesser de tourner, ajoutez ensuite le gruyère râpé, du sel et du poivre. ③ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Huilez un plat à four, déposez au fond deux plaques de lasagnes, disposez dessus la moitié des blettes à la tomate, puis un tiers de la béchamel au gruyère, déposez deux autres plaques de lasagnes, répartissez le reste des blettes, puis un autre tiers de la béchamel, mettez enfin les deux dernières plaques de lasagnes et terminez par le reste de béchamel au gruyère. Décorez avec quelques rondelles de tomate. ④ Passez le plat au four pendant 35 à 45 minutes.