

# La recette de Geneviève



## Roulés de lasagnes Épinards -Feta

Recette pour 12 roulés (environ 3 personnes)

### 1 Ingrédients :

400 g de pousses d'épinards ; 200 g de feta ; 1 cuillère à soupe et 1/2 de parmesan râpé ; 25 cl de sauce tomate ; 6 plaques de lasagnes ; sel, poivre ; huile d'olive environ 5 cl.

**2 Moule à gratin** : ex-ovale, 30 cm x 15 cm.

### 3 Opérations :

- Laver les pousses d'épinards, les sécher délicatement.
- Faire fondre les pousses dans une poêle bien chaude avec 3 cl d'huile, pendant 5 bonnes minutes. Saler et poivrer.
- Hacher les épinards.
- Hacher la feta, et la mélanger avec les épinards. Ajouter une cuillère à soupe de parmesan.
- Remplir un récipient à fond large avec de l'eau salée et un filet d'huile. Amener à ébullition.
- Cuire les lasagnes pendant 5 minutes en veillant à ce qu'elles ne se collent pas.
- Les égoutter et les sécher dans un torchon ; puis les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Verser la sauce tomate au fond du plat à gratin.
- Préchauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Étaler la garniture sur chaque ruban de pâtes et le rouler.
- Les déposer dans le plat sur la tranche, bien les serrer et parsemer avec le reste de parmesan. Les arroser avec 1 filet d'huile d'olive.
- Cuire 20 minutes.
- Servir bien chaud.

### Conseils :

- ✓ Choisir une feta A.O.P.
- ✓ Par défaut, vous pouvez prendre une bûche de chèvre bien ferme.
- ✓ Les dimensions pour les plaques de lasagne utilisées sont de 8 cm x 16 cm.

