

# Valençay et épinards en lasagnes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

[Fromage VALENÇAY](#) AOC : 1

- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg d'épinards branches
- sel, poivre
- lasagnes
- 50 cl de béchamel

## Préparation

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive.

Faire revenir 10 min sur un feu modéré l'oignon haché. Laisser refroidir.

Egoutter les épinards et les faire sécher sur le feu dans la poêle en les retournant constamment pour que l'humidité soit évaporée.

Saler et poivrer.

Émietter finement le Valençay.

Dresser dans un plat à gratin, en couches alternées les lasagnes, les épinards, les oignons, le Valençay émietté et la béchamel.

Terminer par une couche de lasagnes recouverte de Valençay.

Mettre au four à 180°C pendant 30min.