

# LASAGNES ROULEES EPINARDS ET FROMAGE FRAIS

## Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 3 + 20 minutes



## Ingrédients pour 4 plats individuels

12 feuilles de lasagne fraîches  
400 g de fromage frais  
1 briquette de crème liquide (25 cl)  
400 g d'épinards frais  
20 g de beurre  
2 gousses d'ail  
3 cuillères à soupe de pignons de pin  
Sel - Poivre  
2 branches de sauge pour la déco

## Pesto verde

2 gousses d'ail  
50 g de basilic frais  
20 cl d'huile d'olive  
50 g de pignons de pin  
50 g de comté affiné 18 mois râpé finement

## Pesto verde

Lavez le basilic et mettez-le dans le blender avec les gousses d'ail épluchées et les pignons de pins, verser l'huile d'olive, le sel, le poivre et le comté. Mixer 2 minutes

Laver les épinards, émincer l'ail. Dans une cocotte, à feu doux, faire fondre le beurre avec l'ail et les pignons de pin. Ajouter les épinards égouttés et brasser jusqu'à ce qu'ils réduisent complètement. Sortir du feu et hacher finement au couteau. Saler, poivrer généreusement le fromage frais et le mélanger avec les épinards hachés.

A l'aide d'un ciseau cranté, tailler les plaques de lasagne fraîches, en bandes d'environ 4 cm de large. Faire chauffer une casserole d'eau salée, y plonger les bandes pendant 3 mn puis les égoutter sur un linge propre. Mélanger le pesto verde avec la crème fleurette et le répartir dans le fond de quatre plats individuels d'environ 15 cm de diamètre.

Déposer de la farce d'épinards sur chaque bande et rouler avant de les déposer bien serrées dans chaque petit plat. Mettre au four pendant 20 mn à 180°C.

Décorer avec des feuilles de sauge et servir avec une salade.

**Astuce :** en été vous pouvez remplacer les feuilles de lasagne par des lamelles fines de courgette.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**