**PRZ ITA**

**LASAGNE ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS**

12 lasagnes (selon la taille du plat à cuisson)

45 ml d'huile d'olive

1 paquet d'épinards frais (gros sac)

1 boîte de cœurs d'artichauts

750 g de champignons de Paris en tranches

1 oignon haché

1/2 tasse de persil italien haché finement

2 gousses d'ail hachées finement

250 g de fromage mascarpone

75 g de fromage parmesan frais râpé

1 boîte de crème de champignons

2 1/2 tasses de bouillon

mozzarella Sel et poivre

* Faire blanchir les épinards dans l’eau bouillante. Laisser refroidir puis égoutter. Hacher les cœurs d’artichauts et les épinards blanchis. Réserver.
* Hacher l’ail et le persil. Faire sauter dans une grande poêle avec 1 c. à soupe d’huile d’olive 1 à 2 min. Retirer du feu. Ajouter la moitié aux épinards Réserver l’autre moitié pour les champignons.
* Dans la même poêle, faire sauter l’oignon haché avec les champignons à feu moyen avec le reste de l’huile en brassant. Lorsque les champignons sont bien rôtis ajouter ½ tasse de bouillon. Assaisonner, laisser mijoter 10 min.
* Ajouter la préparation d’ail et réserver.
* Faire chauffer ensemble la crème de champignons avec le reste du bouillon Faire fondre le tiers du fromage mascarpone et le fromage parmesan dans la sauce. Assaisonner et réserver.
* Incorporer le reste du mascarpone à la préparation d’épinards et bien mélanger.
* Préchauffer le four à 375 °F.
* Assembler la lasagne avec une fine couche de sauce au fond et une rangée de pâtes, puis alterner les étages avec les deux préparations et ajouter de la sauce à chaque étage. Terminer avec une rangée de pâtes et le mélange de fromages à l’italienne
* Faire cuire 55 min (le fromage doit être doré.)

# Lasagnes aux artichauts et ricotta *(4 personnes)*

* 1 boîte de lasagne
* 250 g. de Ricotta Galbani
* 4 Artichauts
* 80 g. de Parmigiano Reggiano
* Persil
* 1 gousse(s) d' Ail

Pour la béchamel :

25 gr de beurre

25 gr de farine

250 ml de lait

Du sel, du poivre

Dans un plat à lasagnes, mettez ; deux cuillères de béchamel, une couche de lasagnes, de la béchamel, quelques cuillerées d’artichauts, une couche de Ricotta.

Continuez ainsi jusqu’à terminer tous les ingrédients. Saupoudrez le tout de parmesan ou disposez des tranches de mozzarella.

Faites cuire au four à 180° pendant environ 35-40 minutes. Une fois que le fromage a bien fondu, sortez les du four et laissez refroidir 5 minutes.  
**LASAGNE ARTICHAUTS, GORGONZOLA, RICOTTA**Préparation: 20 mn Cuisson: 40 mn 4 pers.  
  
20 feuilles de lasagnes fraîches ou sèches  
1 petit pot d'artichauts à l'huile   
1 grande tasse de béchamel   
200 g de ricotta  
200 g de gorgonzola  
Un peu de parmesan râpé ou en copeaux  
Sel et poivre Un peu de beurre pour le plat

Préchauffer le four à 220°. Beurrer un plat.  
Égoutter les artichauts et les tailler en tranches. Réserver sur un papier absorbant.

Écraser le gorgonzola à la fourchette et le mélanger avec la béchamel et la ricotta. Incorporer les artichauts et assaisonner Réserver.

Poser une couche de lasagnes au fond du plat, les tartiner avec la crème préparée,

Recouvrir à nouveau avec des pâtes

Continuer ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients

Terminer par une fine couche de crème.

Parsemer de parmesan râpé ou de gros copeaux.  
Enfourner pour 35 à 40 min et servir bien chaud.