### [Lasagnes, épinards, ricotta et pesto basilic](http://unefaimdeloup.blogspot.fr/2010/10/blog-post.html)

* 300 g d'**épinards**
* 1/2 l lait
* 60 g de farine
* 60 g de **parmesan**
* 40 g de beurre + un peu pour le plat
* 1 paquet de **lasagnes**
* 1 bouquet de **basilic**
* 250 g de **ricotta**

Faire préchauffer le four, thermostat 6 180°.

Faire fondre les épinards lavés dans une sauteuse avec un peu de beurre.

Ajouter la ricotta, saler et poivrer. Réserver.

Faire une béchamel avec farine, lait, beurre, muscade. Mixer le basilic, l'huile d'olive, et le parmesan. Mélanger les deux sauces.

Dans un plat à four, mettre une couche de lasagnes,  un peu de béchamel-pesto, puis une couche d'épinards-ricotta.

Poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients...

Terminer par de la béchamel. Enfourner pour 45 min.

**Lasagnes épinards-ricotta avec des olives**

Ingrédients pour 3 écoliers:

– 3 feuilles de lasagnes sèches
– 140g d’épinards cuits
– 100g de ricotta ou autre fromage frais (de vache, de brebis)
– quelques tomates séchées
– des olives vertes taillées en rondelles
– huile d’olive
– sel, poivre
– 1 cuill à café de basilic ciselé
– 1 cuill à café de parmesan
– 1 cuill à café de chapelure

Préchauffer le four à 180°C.
Faire décongeler les épinards.

Les mélanger avec la ricotta, les rondelles d’olives, les tomates séchées taillées en dès et le basilic.

Saler et poivrer au goût.
Huiler un plat à gratin et y monter les lasagnes en commençant par une feuille de pâte. Parsemer la dernière feuille de parmesan et de chapelure.