

## Lasagne aux crevettes et aux épinards <http://choupikyky.blogspot.ca/2008/04/lasagne-aux-crevettes-et-aux-pinards.html>

(je veux l'essayer avec les feuilles de betteraves)

### Pour 6 à 8 portions:

1/3 tasse(75ml)de beurre  
6 c. à tab(90ml)de farine  
4 tasses(1L)de lait,chaud  
1 pincée de muscade  
12 tasses(3L)d'épinards frais  
1 gousse d'ail,hachée  
3 c. à tab(45ml)d'huile d'olive  
1/2lb(250g)de crevettes déveinées et décortiquées  
9 pâtes à lasagne,cuites  
1/2 tasse(125ml)de parmesan frais,râpé  
1 1/2 tasse(375ml)de fromage fontina,râpé (ou du parmesan)  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 325°F(160°C).Dans une casserole,faire fondre le beurre;ajouter la farine et remuer 1 minute à feu moyen.Incorporer le lait et remuer jusqu'à épaississement.Saler,poivrer et parfumer de muscade.Veser dans un bol et couvrir d'une pellicule de plastique;réserver.

Dans une grande casserole,faire tomber les épinards et l'ail dans l'huile d'olive;saler et poivrer.Retirer de la casserole et réserver.Jeter le surplus de liquide s'il y a lieu.Couper les crevettes en deux à l'horizontale.Dans la grande casserole,cuire les crevettes rapidement jusqu'à ce qu'elles commencent à changer de couleur.Réserver.

Dans un plat de cuisson d'environ 11 x 7 po(28 x 18cm),verser la moitié de la sauce béchamel puis y étendre 3 pâtes à lasagne.Couvrir de la moitié des épinards et de la moitié des crevettes cuites et y étendre 3 autres pâtes à lasagne.Répéter l'opération et terminer par les 3 pâtes à lasagne restante en les nappant du reste de la sauce béchamel et saupoudrer le tout de fromages.Cuire au four environ 20 minutes et faire dorer sous le grill(broil)chaud du four.

*(source:ricardo pour les saisons de clodine)*