

# Lasagnes de crêpes aux épinards

**Préparation : 45 min.**

**Repos : 30 min.**

**Cuisson : 40 min.**

## Gain de temps

Les crêpes peuvent être préparées la veille. Elles seront encore meilleures. Une fois refroidies, recouvrez-les d'un film alimentaire pour qu'elles restent bien souples. Conservez-les au frais.

## Pour 4 personnes :

- 400 g d'épinards
- 100 g de ricotta
- 1 oeuf
- 1 oignon
- 200 g de sauce tomate fraîche
- feuilles de basilic
- 1 tomate
- 80 g de parmesan râpé
- 1 noix de beurre
- sel
- poivre
- huile d'olive

## Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 20 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

1. Réalisez la pâte à crêpes, laissez-la reposer 30 minutes. Puis préparez 8 crêpes dans une poêle. Gardez-les de côté.
2. Epluchez l'oignons et émincez-le. Faites-le blondir dans une sauteuse bien chaude avec l'huile d'olive. Ajoutez la sauce tomate éventuellement parfumée avec du basilic ciselé ; mélangez et réservez.
3. Lavez les épinards, et ébouillantez-les pendant 5 à 6 minutes dans une marmite d'eau salée. Égouttez-les en les pressant par petites quantités.
4. Hachez-les grossièrement. Incorporez la ricotta, le parmesan râpé et l'oeuf battu à la fourchette. Salez, poivrez, et mélangez bien.
5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
6. Beurrez un moule à manqué de même diamètre que les crêpes. Déposez-en une au fond, puis montez vos lasagnes en alternant coulis de tomates et épinards à la ricotta entre les crêpes, et en terminant par une crêpe recouverte de la tomate finement coupée.
7. Couvrez d'une feuille d'aluminium. Enfouez 30 minutes et servez chaud.

*Quand je n'ai pas le temps de faire des crêpes, je prend des pâtes à lasagne...*