

## Lasagne aux épinards et à la saucisse italienne

8 portions

Préparation : 30 minutes (mon œil)

Ingrédients :

2 c. à table d'huile d'olive

1 oignon haché

1 ½ lbs ( 750 g ) de saucisses italiennes fortes, peau enlevée

2 poivrons rouges coupés en dés

1 boîte de 28 oz de tomates italiennes, réduites en purée

2 c. à thé de sel

¾ de c. à thé de poivre du moulin

¼ de tasse de beurre

¼ de tasse de farine

4 tasses de lait

¼ de tonne de muscade ( joke .. ¼ c. à thé )

1 paquet d'épinards cuits, égouttés et hachés ( 10 oz )

1 tasse de Mozzarella râpé

¾ de lbs de lasagnes aux épinards

¼ tasse de parmesan fraîchement râpé (j'avais pas la date qu'il avait été râpé)

- 1) Dans une grosse cocotte en métal, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter les saucisses et poursuivre (c'est à la mode les poursuites lolll ) la cuisson en défaisant la chair à l'aide d'une cuillère de bois ( d'érable de préférence malgré qu'en ébène c'est aussi bon mdrrr ) de 5 à 7 minutes ( pas comme dans les 5 à 7 après le bureau ... votre sauce va brûler :p ).ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter les poivrons et cuire pendant 5 min. Ajouter les tomates, 1 c. à thé de sel et ¼ de c. à thé de poivre et porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu ( ne pas appeler les pompiers ) et laisser mijoter de 20 à 25 min. ou jusqu'à ce que la sauce épaissi.
- 2) Entre-temps, dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et cuire pendant 2 min en brassant (ne pas laisser brunir). À l'aide d'un fouet, incorporer le lait à petit et porter à ébullition. Réduire à feu moyen doux et poursuivre la cuisson, en brassant, pendant 10 min. ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter le reste, du sel et du poivre, la muscade, les épinards et la fromage mozzarella. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- 3) Entre-temps, dans une grande casserole ( vous allez en laver en ta.. d'la vaisselle lolll ) d'eau bouillante salée, cuire les pâtes de 8 à 10 min.. Bien égoutter. Huiler un plat allant au four de 9 x 13 et couvrir le fond du ¼ de lasagnes. Verser la moitié de la sauce à la viande et recouvrir d'un autre quart de lasagne et de la moitié de la sauce béchamel. Couvrir la sauce d'un autre quart de lasagne et verser le reste de la sauce à la viande ( suivez-vous encore là ? lolll ) puis couvrir

du reste de lasagne et de la sauce béchamel. Saupoudrer de parmesan. Cuir au four préchauffé à 375 degrés environ 40 minutes..