

## Lasagne à l'ail des ours

400 g de feuilles de lasagne fraîches

3 poignées d'ail des ours

80 g de parmesan râpé

40 g de beurre pour le plat

Pour le pesto

30 g de pignons de pin

40 g de parmesan

4 c. à soupe d'huile d'olive

Pour la béchamel

1 litre de lait

50 g de beurre

70 g de farine

2 pincées de noix de muscade

Commencez par faire le pesto en mixant un petit bouquet d'ail des ours, les pignons, le parmesan et l'huile d'olive. Faites saisir le reste des feuilles d'ail des ours, quelques secondes dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive. Egouttez-les encore et séchez-les bien en les pressant entre deux feuilles de papier absorbant. Confectionnez ensuite la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, versez la farine en pluie et laissez blondir légèrement tout en remuant avec une cuillère en bois pour éviter une trop grande coloration. Versez le lait bouillant, délayez vivement au fouet jusqu'aux premiers bouillons. Laissez cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et onctueuse.

Hors du feu, incorporez les feuilles d'ail des ours poêlées à la béchamel. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Beurrez généreusement un plat à gratin, étalez une fine couche de béchamel à l'ail des ours recouvrez de feuilles fraîches de lasagne (à défaut de pâte fraîche, plongez les feuilles de pâte sèches deux minutes dans de l'eau bouillante avant de monter les lasagne). Etalez une autre couche de béchamel aux épinards, des feuilles de lasagne, de la béchamel et terminez en parsemant des copeaux de parmesan. Déposez ça et là un peu de pesto d'ail des ours. Enfouez les lasagne une bonne vingtaine de minutes à 180°C.

