

# Lasagnes vertes

## Ingrédients (pour 6-8 personnes)

1 saladier de feuilles de berce, épiaire des bois, ortie...  
1 paquet de feuilles de lasagne (250 g)  
3 oignons  
4-5 gousses d'ail  
250 g de ricotta  
Huile d'olive

### *Pour la béchamel*

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
3 cuillerées à soupe de farine de petit épeautre  
1 l de lait  
Sel, poivre

## Préparation

Laver les feuilles, les essorer et les sécher. Les ciseler.

Faire dorer les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter la verdure ciselée et faire revenir doucement le tout, puis couper le feu. Ajouter la ricotta et mélanger.

Pendant ce temps, préparer la béchamel : dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive ; ajouter la farine et mélanger. Verser progressivement le lait sans cesser de tourner, jusqu'à épaississement. Saler et poivrer.

Dans un plat à gratin huilé, disposer des feuilles de lasagne, les recouvrir de béchamel, puis d'une couche de verdure. Recommencer par couches successives et terminer par une couche de béchamel.

Enfourner à 180 °C pendant environ 30 minutes.

**Recette : Pascale Burel**