



## Tortellinis et épinards façon lasagnes

### LA CUISINE DE BOOMY

#### Pour 4 /5 personnes

- 500 gr de lait 1/2 écrémé
- 1 cube de bouillon de légumes
- 120 gr de maïzena
  
- 600 gr de tortellinis
- 800 gr de sauce tomate à la bolognaise
- 200 gr d'épinards surgelés décongelés
- 70 gr de gruyère râpé

Faire une béchamel en faisant chauffer le lait dans lequel vous aurez émietté le bouillon cube. Prélever un peu de lait et y diluer la maïzena, verser dans la casserole et faire épaissir tout en remuant. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre un peu de béchamel dans le fond d'un plat à gratin.

Disposer la moitié des tortellinis sur la béchamel puis verser la moitié de la sauce tomate.

Étaler les épinards puis mettre la moitié de la béchamel restant.

Faire une nouvelle couche de tortellinis et de sauce tomate puis finir avec le reste de la béchamel.

Répartir le gruyère râpé et enfourner pour 35 minutes.