

## *Lasagnes de Grenouilles aux Champignons et Epinards*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 10 min**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4-5 plaques
- CUISSE(S) DE GRENOUILLES	500g
- FARINE	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	15 cl
- ÉPINARDS	600g frais
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- PARMESAN RÂPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dégelez les cuisses de grenouille (la veille c'est l'idéal).
- Farinez-les puis faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Laissez refroidir.
- Emincez les champignons.
- Equeutez les épinards puis coupez-les en lanières.
- Faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez alors les épinards et couvrez quelques instants. Remuez puis salez et poivrez de nouveau.
- Arrosez avec 50 ml de crème fraîche et incorporez la moitié du parmesan. Réservez.
- Lorsque les cuisses de grenouille sont refroidies, désossez-les et replacez la chair obtenue dans la poêle.
- Ajoutez un peu d'huile puis refaites rissoler le tout. Ajoutez le persil, de l'ail et saupoudrez du reste de farine. Déglacez alors avec le vin blanc et remuez.
- Arrosez enfin avec la crème fraîche restante et laissez épaissir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin puis déposez une plaque de lasagne. Recouvrez avec la moitié des épinards-champignons-parmesan-crème. Surmontez d'une nouvelle plaque de lasagne. Déposez alors la moitié des grenouilles (en réservant une bonne partie de la sauce). Répétez les opérations encore une fois et terminez avec une plaque de pâte.
- Arrosez-la du reste de sauce des grenouilles et saupoudrez de parmesan.
- Enfourez pour 15 à 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.