Lasagne de polenta champignons et épinards

Pour deux :
50cl de lait
1 branche de romarin
1 feuille de sauge
85g de polenta
Sel, poivre du moulin
250g de pousses d'épinards
500g de champignons de Paris
15g de beurre
75 g de crème liquide
Noix de muscade
Parmesan
Sel

Polenta
Dans le lait salé et poivré, ajoute le romarin et la sauge. Fais chauffer à feu doux, verse la polenta et remue. Lorsque la polenta commence à épaissir, ajoute le sel et mélange à nouveau, puis étale-la entre deux feuilles de silicone ou de papier sulfurisé. Laisse-la refroidir et bien sécher pendant 2h.

Champignons et épinards
Fait blanchir les épinards pendant quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-les. (Ou au micro onde)
Hache les champignons de Paris en gros morceaux. Fait-les sauter dans une poêle avec le beurre. Assaisonne à ta convenance, puis verse la crème et les épinards. Laisse un peu réduire. Assaisonne de sel et de noix de muscade râpée. Incorpore un peu de parmesan râpé et mélange.

Dressage
Taille la polenta en disques du même diamètre que celui des bocaux. Verse une partie du mélange de champignons et d'épinards à la crème dans le fond de ceux-ci. Pose par-dessus un disque de polenta, puis verse le reste du mélange de champignons et d'épinards à la crème.