

Lasagnes au saumon

Ingredients

- 4 pavés de saumon ou 1 saumon entier
- 400g d'épinards (frais ou décongelés)
- 250g de ricotta
- 200g de crème fraîche
- 50g de parmesan
- env. 10 feuilles de lasagnes
- beurre
- fromage râpé

Je passe en cuisine

1. Une fois les épinards cuits, mélangez-les avec la ricotta, la moitié du parmesan, salez et poivrez.
2. Coupez le dos de saumon en cubes puis saisissez-les dans une poêle chaude.
3. Dans un plat huilé, alternez une couche du mélange épinards-ricotta, puis des morceaux de saumon et pour finir, des feuilles de lasagne. Répétez l'opération 2 à 3 fois.
4. Versez un peu de crème sur le dessus, saupoudrez du reste de parmesan et du fromage râpé.
5. Enfournez 35–40 min à 180 °C, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. Servez bien chaud.



DIFFICULTÉ
FACILE



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
40 MIN



NB DE PERS.
4