



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Lasagne au saumon et aux épinards .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de fumet de poisson
- 1 gros oeuf
- 1 oignon jaune
- 2 échalotes
- 200 g de parmigiano reggiano
- 200 g de saumon frais
- 250 g de ricotta
- 3 c.à.s de crème fraîche
- 400 g d'épinards frais
- 6 feuille de lasagnes sans pré - cuisson
- Huile, sel, poivre, aneth
- Quelques noisettes décoquillées
- Quelques pistaches émondées

- Râper le parmesan, cuire le saumon au court bouillon, émincer oignon et échalotes
- Laver les épinards et les faire revenir dans un peu d'huile pendant 10 minutes
- Faire dorer l'oignon et les échalotes à feu doux, mélanger avec le saumon égoutté et émietté
- Écraser et mélanger la ricotta avec un oeuf, du sel, du poivre, un peu de parmesan et d'aneth
- Dans un plat à gratin beurré disposer 2 feuilles de lasagnes puis alterner les couches ...
- ... feuille de lasagne, épinards, saumon, mélange de ricotta, feuille, épinards, saumon, feuille
- Recouvrir la dernière feuille de lasagne d'un mélange de crème fraîche, parmesan et aneth
- Parsemer quelques pistaches et noisettes grossièrement mixées
- Enfourner 30 minutes à four chaud à 180°C th. 6. Surveiller la cuisson

Astuces :

- Pour ne pas beurrer le moule, utiliser une feuille de papier sulfurisé
- A la place de la ricotta, utiliser de la féta + 60 cl de crème liquide ...
- Ou de la béchamel : 75 g de farine à délayer avec 75 cl de lait en fouettant pour éviter les grumeaux. Faire fondre 50 g de beurre, ajouter le mélange de farine / lait. Saler, poivrer, mettre de la muscade et laisser épaissir légèrement

