



Lasagnes saumon / épinards

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 pers / 6 spl ou 10 pp par pers

- 12 feuilles de lasagnes
- 500 gr de saumon frais sans peau
- 2 boîtes de tomates concassées de 230 gr
- 150 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 700 gr d'épinards surgelés feuilles préservées
- 70 gr de gruyère râpé
- 30 gr de beurre à 41 % de mg
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail
- persil
- aneth
- origan

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y rajouter les épinards (non décongelés).

Lorsqu'ils commencent à décongeler saler, poivrer et rajouter la gousse d'ail pressée.

Faire cuire à feu doux tout en mélangeant.

Verser ensuite la crème liquide et mélanger le tout.

Rajouter ensuite le saumon coupé en dés, saupoudrer d'aneth et prolonger la cuisson 5 minutes.

Préchauffer votre four à 180°.

Repartir des tomates concassées dans le fond d'un plat à gratin.

Saler, poivrer.

Poser 4 feuilles de lasagnes par-dessus.

Verser la moitié du mélange saumon/épinards et rajouter des tomates concassées, saler, poivrer.

Refaire une seconde rangée de feuille de lasagnes puis ajouter le mélange saumon / épinards restant.

Poser les 4 feuilles de lasagnes restantes et les recouvrir du reste de tomates concassées.

Saler poivrer et assaisonner d'origan et de persil.

Pour finir répartir le gruyère râpé sur le dessus de votre plat.

Enfourner pour 35 minutes.