**Lasagnes fraîches aux épinards ricotta et saumon frais**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

1 paquet de 250 g de lasagnes fraîches (rayon pâtes fraiches)

1 kg d’épinards frais

600 g de filet de saumon frais

250 g de ricotta

20 cl de crème fraîche liquide

4 gousses d’ail

**500 ml de béchamel**

150 g de parmesan

Huile d’olive

Sel poivre

**Préparation**

**Préchauffage four à 200°C (th :6-7)**

Equeuter et laver les épinards. Les essorer avec l’essoreuse à salade.

Mettre 2 bonnes cuillères à soupe d’huile d’olive à chauffer dans une marmite et y verser les épinards. Mélanger jusqu'à ce qu'ils soient  "tombés". Ajouter l’ail dégermé et haché et faire revenir 3 minutes feu moyen. Verser la crème fraîche, la ricotta, saler, poivrer et mélanger. Réserver.

Chauffer une poêle avec un peu d’huile d’olive. Saler le filet de saumon et le faire revenir côté peau. Laisser le saumon refroidir. Retirer la peau et l’émietter.

Huiler un plat à gratin rectangulaire et tapisser le fond de plaques de lasagnes fraîches. Répartir dessus une couche de mélange épinards ricotta, étaler la moitié du saumon émietté, recouvrir de béchamel et saupoudrer de parmesan. Recommencer la même opération en terminant avec la béchamel et parmesan.

Enfourner pour 30 à 35 min. Servir aussitôt

Source : Cuisine gourmande de Carmencita