

LASAGNES AUX DEUX SAUMONS EN CROUTE DE PISTOU



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site Cookidoo

Ingrédients:

La croûte de pistou

- 2 bouquets basilic
- 90 g pignons de pins
- 90 g parmesan râpé
- 3 c. à soupe huile olive
- à discrétion sel

La fondue de légumes et le saumon cuit

- 600 g de pavés de Saumon frais sans la peau
- 10 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive
- 4 tranches saumon fumé
- 200 g de poireaux
- 300 g de carottes
- 1 petit navet or
- 60 g d'échalotes
- sel, poivre
- 9 feuilles de lasagne

La béchamel

- 1 litre lait
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 3 c. à soupe concentré de tomates
- 1 dose safran

Préparation:

- La croûte de pistou :
 - mettre le parmesan, les pignons de pin, le basilic, l'huile d'olive et le sel
 - puis mixer 10 secondes à vitesse 7
 - transvaser dans un récipient et réserver
 - rincer le bol
- la fondue de légumes :
 - mettre les échalotes dans le bol
 - puis mixer 5 secondes à vitesse 5
 - ajouter les carottes coupées en tronçons, les poireaux coupées en rondelles et le petit navet or coupé en 4
 - puis hacher 5 secondes à vitesse 5

- **racler les parois du bol à l'aide d'une spatule**
- **ajouter l'huile d'olive et cuire 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère**
- **transvaser dans un récipient et réserver**
- **nettoyer le bol**

- **transvaser dans une poêle chauffée avec le beurre les échalotes réservées**
- **et faire revenir doucement les pavés de saumon salés et poivrés**

- **la béchamel:**
- **préchauffer le four à 200°C**
- **mettre dans le bol, le lait, le beurre, la farine, le concentré de tomate, le safran, le sel et le poivre**
- **cuire 10 minutes 90° vitesse 4**

- **garnir le fond d'un plat à gratin (30x25x6 cm) d'une couche de béchamel**
- **ajouter une couche de feuilles de lasagne**

- **couvrir de saumon poêlé et de fondue de légumes**
- **puis de béchamel**

- **renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients**
- **en terminant par du saumon fumé et du pistou**
- **enfourner et cuire 15 à 20 minutes à 200°C**