

LASAGNES AU SAUMON ET AUX POIREAUX

Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes Repos : 2 h	Cuisson : 35 minutes
Pour 4-6 personnes	1 sauteuse, 1 saladier, 1 plat à gratin

Ingrédients :

2 pavés de saumon
 3 poireaux
 250 gr de Mascarpone
 2 oeufs
 20 cl de crème fraîche
 Feuilles de lasagnes sèches
 Quelques brindilles de thym
 Huile d'olive
 50 gr de parmesan râpé
 Sel, poivre

Préparation :

1 - Emincer les poireaux en ne gardant que les parties les plus tendres. Bien les laver et les égoutter. Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux dans un peu d'huile d'olive, environ 15 minutes à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer.

2 - Rincer les pavés de saumon à l'eau fraîche. Les couper en dés. Réserver.

3 - Dans un saladier mélanger le mascarpone, la crème, les oeufs battus et un peu de sel et de poivre.

4 - Beurrer un moule à gratin. Déposer dans le fond un peu de mélange crémeux. Déposer des feuilles de lasagne. Recouvrir de poireaux, puis de saumon. Saupoudrer de parmesan, puis de feuilles de thym. Verser un peu de préparation crémeuse. Déposer ensuite une deuxième couche de feuilles de lasagnes, puis à nouveau poireaux, saumon, parmesan, thym, et crèmes.

5 - Pour finir, déposer une dernière couche de lasagnes. Verser la crème restante et enfin le parmesan restant. Réserver au frais, filmé pendant 2h.

6 - Mettre au four thermostat 6 (180°C) pour 35 minutes.
 Si le dessus brunit trop vite, recouvrir le plat d'une feuille d'aluminium pour la fin de la cuisson.