

LASAGNES AU SAUMON, EPINARDS ET RICOTTA

- 500 g de feuilles de lasagnes,
- 600 g de saumon frais,
- 1 kg d'épinards frais,
- 500 g de ricotta,
- 150 g de saumon fumé,
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche,
- Parmesan,
- Gruyère,
- Muscade,
- Sel, poivre.

Laver et équeuter les épinards.

Faire revenir les épinards dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel.

Couper le saumon frais et fumé en dés réguliers, les mélanger.

Mélanger la ricotta avec la crème fraîche, ajouter la muscade, le sel et le poivre.

Partager les épinards, la ricotta et le saumon en 2 parts.

Huiler le plat.

Déposer une feuille de lasagne au fond du plat.

Déposer la ricotta, les épinards puis le saumon.

Déposer les feuilles de lasagne, les épinards, le saumon, un peu de ricotta, une feuille de lasagne et la ricotta.

Parsemer de parmesan et de gruyère.

Cuire 30 mn à 180° C.