

Lasagnes saumon épinards

Pour : 4

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

300 g de saumon frais

500 g d'épinards frais en branches

1 paquet de lasagnes fraîches

Sauce béchamel toute prête ou faite maison

Sel, poivre

100 g de gruyère râpé

1/ Faites bouillir de l'eau et cuisez les lasagnes le temps indiqué. Egouttez et laissez de côté.

2/ Faites cuire les épinards dans une sauteuse quelques minutes le temps qu'ils retombent. Salez et poivrez en fin de cuisson.

3/ Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire le saumon dans de l'eau ou à la poêle. Une fois cuit, laissez-le refroidir un peu et émiettez-le.

4/ Préparez la sauce béchamel.

5/ Dans un plat à gratin, mettez au fond une couche d'épinards, de saumon et nappez de crème. Recouvrez de pâtes à lasagnes et renouvellez l'opération jusqu'à arriver aux 3/4 du plat. Terminez par une couche de pâtes à lasagnes, nappez de crème et recouvrez de gruyère râpé.

6/ Enfournez pendant 20 min et servez aussitôt avec une salade verte.

Retrouvez plus de recettes de lasagnes : lasagnes faciles, lasagnes aux épinards, lasagnes de courgettes et jambon...

