

Lasagnes épinards, ricotta et saumon

Pour 2/3 personnes:

- 6 feuilles de lasagne sèches
- 125 g de ricotta
- 15 cl de crème fraîche
- 350 g d'épinards à la crème surgelés
- 125 g de saumon frais (1 pavé)
- 50 g de gruyère râpé
- sel, poivre du moulin
- 25 g de parmesan râpé
- une poignée de pignons de pin



1. Préchauffez le four th.6/7 (190°C).
2. Faites décongeler les épinards à la poêle pendant quelques minutes.
3. Dans un grand saladier, mélangez la ricotta, la crème fraîche, le sel, le poivre et réservez.
4. Coupez en morceaux le pavé de saumon.
5. Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire 3/4 min les feuilles de lasagnes de façon à les assouplir.
6. Dans le fond du plat, disposez les feuilles de lasagne (je mets un peu de crème avant au fond du plat avant de mettre les 1eres feuilles), une couche du mélange ricotta-crème, une couche d'épinards, des lanières de saumon, des feuilles de lasagne, et ainsi de suite...
7. Saupoudrez de pignons de pin, du gruyère et du parmesan râpé ; salez légèrement et donnez 2 à 3 tours de moulin à poivre.
8. Enfournez pendant 40 min. Vous pouvez mettre une feuille de papier alu si ça dore trop vite.