

Lasagnes saumon poireaux

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Repos : 2h

Pour 6 personnes, plat rectangulaire (ici 20 x 24 cm), il vous faudra :

- 3 pavés de saumon (3x125 g)
- feuilles de lasagnes sèches
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs
- 20 cl de crème légère
- 5 càs de parmesan
- un peu de thym frais
- 2 gros poireaux
- sel, poivre, huile d'olive, beurre



Trier des poireaux, ôter les parties sèches et les têtes puis les émincer finement. Les laver dans une passoire. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer, et réserver lorsqu'ils sont bien tendres.

Couper le saumon en petits cubes.

Beurrer un plat à gratin.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, le mascarpone, la crème, un peu de sel et de poivre.

Verser une louche de ce mélange dans le fond du plat à gratin. Déposer 3 feuilles de lasagnes. Déposer un tiers des poireaux, recouvrir par un tiers du poisson, puis une louche de mélange crémeux, quelques pluches de thym frais, et une càs de parmesan.

Renouveler cette opération deux autres fois afin d'obtenir 3 couches de lasagnes/saumon/poireaux.

Terminer en recouvrant de feuilles de lasagnes, imbiber avec le reste de mélange au mascarpone et saupoudrer de parmesan.

Réserver au frais 2 h, filmé.

Préchauffer le four sur 180°C.

Enfourner pour 25 minutes.